Nesu gėlavandenių žuvų mėgėja, todėl apie šamus težinau tik tiek, jog tai stambiausios gėlųjų vandenų plėšrūnės. Ir nuo šiol jau žinau, kad labai skani jų mėsa.

Labai norėjau paragauti išgirtųjų Merkio šamukų. Pirmąjį kartą užsisakius, sako, nevešim, per mažai norinčių jūsų krašte. Et, tie nieko nesuprantantys klaipėdiečiai, norintys būti gyvi tik menkėmis :)



Užtat pastarąjį kartą man pavyko, tad iš karto pirkau du - gyvą ir rūkytą.

Žuvies skonis labai nustebino, kažkas tarp žuvies ir paukštienos. Daugiau nei puiki žuvis, tiek šviežia, tiek rūkyta - labai švelni, sultinga, neriebi ir visiškai be ašakų. Labai rekomenduoju!

Kepiau filė gabalėlius, pamarinavusi visai paprastai - su petražolėmis ir česnakais. Pirmą kartą teko ne tik valgyti, bet ir doroti šamą. Veikti yra ką :0) Man labai pagelbėjo YouTube vaizdelis :

http://www.youtube.com/watch?v=n0OROD7UL8I

Kitą kartą būtinai kepsiu "cielą"...

Reikia: (dviems valgytojams)

apie 1,2 kg išdoroto šamo filė

gero pundo šviežių petražolių

keletos stambių skiltelių šviežio česnako

druskos, maltų pipirų

šliūksnio tyro alyvuogių aliejaus

sviesto ir aliejaus mišinio kepimui

Žuvies filė supjaustykite vidutinio dydžio gabalėliais. Užberkite druskos, pipirų, įspauskite česnako, užberkite labai smulkiai sukapotų petražolių (šių negailėkite) ir užpilkite aliejaus. Atsargiai išmaišykite, kad žaliuoju marinatu pasidengtų visi žuvies gabalėliai.

Keletui valandų palikite vėsioje vietoje, kad įsigertų.

Gerai įkaitintoje keptuvėje išlydykite sviestą ir truputį įpilkite aliejaus. Iškepkite šamo filė gabalėlius, kepdami ne per ilgai, tik kol perkeps.

Patiekite su vakarykščiai paraugtais agurkėliais ir šviežiomis virtomis ir apkeptomis bulvytėmis.



Tiesiog viskas, ką reikia pasakyti. Dabar jau žinau, kad jei pasitaikys, pro šamus Klaipėdos