



Рыбные бургеры по-новогоднему

В преддверии Нового года мы все мечтаем о сказочных чудесах и красивом праздничном застолье. Но есть среди нас и те, кто желают встречать Новый год с друзьями на рыбалке. Для истинных любителей рыбной ловли мы предлагаем очень простое и в то же время оригинальное праздничное блюдо – бургеры с рыбой. Кстати, в процессе приготовления может принять участие вся дружная компания и каждый внесет свою изюминку. Мы приготовили это блюдо в полевых условиях во время рыбалки с нашими экспертами.



Ингредиенты

- Филе любой речной рыбы (мы выбрали судака, пойманного экспертами)
- Бекон, нарезанный ломтиками
- Репчатый лук
- Помидоры, болгарский перец (можно взять маринованные)
- Булочки для бургеров или питу
- Петрушка, укроп, листья салата
- Шампиньоны
- Оливковое масло (можно заменить подсолнечным или сливочным)
- Лимон
- Соль
- Перец
- Цветная одноразовая посуда для украшения стола



Фото: С.Горланов (6)



Способ приготовления

Небольшие кусочки филе рыбы полить растительным маслом, посолить и поперчить (1). Каждый кусочек обернуть беконом и скрепить деревянными зубочистками (2). Обжарить рулеты на гриле (3). Бекон придает очень нежный подсолненный вкус рыбе, предотвращает ее высыхание и разваливание на мелкие куски. Далее следует нарезать овощи: перец и репчатый лук – кольцами, помидоры и шампиньоны – кружочками. Овощи недолго обжаривать на решетке гриля или на сковороде (у нас всегда с собой на рыбалке небольшая сковорода для жарки рыбы), пока они не станут мягкими (4). Разрезать булочки или питу пополам, разогреть на гриле и

заполнить каждую половинку сначала листьями салата (для красоты), затем овощами, а в середину положить кусочки рыбы в беконе. Все это можно сбрызнуть лимоном. Бургеры готовы. Они еще теплые и ароматные. Ешьте скорее! Приятного аппетита!

Приглашаем за судаком в Астрахань!
Туристическое агентство журнала
«Рыбачьте с нами» ждет вас!
Тел.: +7 (495) 956-88-70
<http://www.rsn.ru/tourism/fishing/rvyak1.php>