рыба

# Блюда из рыбы

## Цоцхали

Живую рыбу (особый сорт форели) выпотрошить, промыть; крупную, нарезав на порционные куски, мелкую целиком сварить обычным способом в подсоленной кипящей воде с добавлением квасцоз (на 500 г рыбы 2—3 г). Вареную рыбу вынуть шумовкой из воды, уложить на чистую доску, сбрызнуть холодной водой и остудить. Затем переложить на блюдо, украсив веточками зелени петрушки и сельдерея.

## Осетрина или севрюга под ореховым соусом

Очищенную, подготовленную осетрину или севрюгу промыть, отварить обычным способом цельм куском и охладить. Охлажденную рыбу нарезать на порционные куски и уложить на блюдо.

Грецкие орехи, зелень киндзы, чеснок, стручковый перец, соль хорошо истолочь. Полученную массу развести полутора стаканами холодной кипяченой воды, прибавить по вкусу винный уксус, сырой, мелко нашинкованный репчатый лук и перемешать.

Уложив рыбу на блюдо, залить этим соусом.

При желании можно выжать из грецких орехов масло и полить им кушанье.

Это же блюдо из жареной рыбы готовится следующим образом: подготовленную сырую рыбу нарезать на порционны куски и обжарить (можно предварительно обвалять в муке пшеничной или кукурузной) в растительном или топленом масле. Жареные куски рыбы уложить на блюдо и залить ореховым соусом.

Рыбы—500 г, очищенных грецких орехов—1 стакан, зелени киндзы—2—3 веточки, чеснока—1 долька, лука репчатого—1 головка; стручковый перец, уксус и соль—по вкусу.

## Отварная рыба (осетрина, севрюга или белуга) с подливкой из уксуса

Подготовленную, обмытую осетрину, севрюгу или белугу целым куском положить в неглубокую кастрюлю с подсоленной кипящей водой так, чтобы вода покрывала рыбу. Добавить лавровый лист, очищенную морковь, репчатый лук (1 шт.) и варить 30—40 минут.

Готовую рыбу остудить, нарезать на куски, уложить на блюдо, залить подливкой и посыпать репчатым луком, нарезанным кружочками.

Для подливки—уксус немного разбавить жирным рыбным бульоном ($^1/_2$ стакана), добавить мелко нарезанную зелень киндзы и перемешать.

Можно приготовить соус и без зелени киндзы.

Рыбы—500 г, винного уксуса—$^1/_2$ стакана, зелени киндзы—5—6 веточек, лука репчатого—2 головки, лаврового листа—1—2 шт., морковь—1 шт; соль—по вкусу.

## Осетрина или севрюга с соком (А)

Очищенную, подготовленную осетрину или севрюгу нарезать на порционные куски, промыть, положить в кастрюлю, посыпать солью, влить воду, разбавленную винным уксусом (столько, чтобы жидкость едва покрывала рыбу), добавить очень мелко нарезанный репчатый лук (одна головка), толченый чеснок, лавровый лист, накрыть кастрюлю

крышкой и поставить варить. Из готового кушанья вынуть лавровый лист, но добавить кружками нарезанный сырой репчатый лук, мелко нарезанную зелень киндзы, сладкий перец и, сняв с огня, остудить.

Перед подачей на стол кушанье переложить в соответствующую посуду и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыбы—1 кг, лука репчатого—3—4 головки, чеснока—2 дольки, лаврового листа—2 шт; зелень киндзы и петрушки, сладкий перец и соль—по вкусу.

## Осетрина или севрюга с соком—(Б)

Очищенную, подготовленную осетрину или севрюгу нарезать на порционные куски, промыть, положить в кастрюлю, посолить, влить разбавленный водой винный уксус так, чтобы жидкость покрыла рыбу, добавить лавровый лист, душистый перец (горошком), черный перец (горошком), корицу, гвоздику, коренья петрушки и сельдерея, закрыть кастрюлю крышкой и поставить варить. Готовое кушанье снять с огня, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, киндзы и укропа и дать остыть.

Рыбы—1 кг, винного уксуса—$^3/_4$ стакана, лука репчатого—1 головка, лаврового листа—2 шт., петрушки и сельдерея—по две веточки, чеснока—2 дольки; корица и гвоздика, черный перец и душистый перец (горошком), зелень петрушки, укропа, киндзы и соль—по вкусу.

## Осетрина или севрюга с соком—(В)

Очищенную, подготовленную осетрину или севрюгу нарезать на порционные куски, промыть, положить в кастрюлю, посолить, посыпать молотым черным перцем и залить водой так, чтобы вода покрыла рыбу. Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук, толченый чеснок, мелко нарезанную зелень (киндзы, укропа, эстрагона), толченый имеретинский шафран, закрыть кастрюлю крышкой и поставить варить. Готовое кушанье переложить на глубокое блюдо, сбрыз-

нуть лимонным соком, посыпать мелко нарезанным укропом (2 веточки) и украсить ломтиками лимона.

Рыбы—1 кг, лука репчатого—300 г, чеснока—2 дольки, зелени киндзы—5 веточек, укропа—4 веточки, эстрагона —2 веточки; сок из $^1/_2$ лимона и $^1/_2$ лимона нарезанного кружочками; имеретинский шафран, молотый черный перец и соль—по вкусу.

## Осетрина или севрюга жареная под соусом из помидоров

Подготовленные куски рыбы обвалять в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Можно обжарить и без муки.

Репчатый лук, очищенный и мелко нарезанный, положить в кастрюлю, добавить $^1/_2$ столовой ложки растительного масла и хорошо потушить. Затем влить з тушеный лук протертые через дуршлаг или пропущенные через мясорубку помидоры и кипятить всю массу до загустения. К концу варки добавить толченый стручковый перец, чеснок и соль.

Готовую рыбу уложить на блюдо, полить маслом, на котором рыба жарилась, и подготовленным соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыбы—500 г, лука репчатого—2—3 головки, помидоров—500 г, растительного масла—2—3 ст. ложки, чеснока—1 долька, зелени петрушки—2 веточки; стручковый перец и соль—по вкусу.

## Голова осетра или севрюги с соком

Удалить с рыбьей головы жабры, глаза, промыть ее холодной водой и нарезать на куски.

На дно кастрюли положить слоями (два—три слоя) нарезанный кружками репчатый лук и куски рыбы (последний слой—лук), добавить нарезанную зелень киндзы, посолить, залить 1—$1^1/_2$ стаканами воды и поставить варить до тех пор, пока хрящи хорошо не разварятся, на что потребуется приблизительно $1^1/_2$—2 часа.

За 30 минут до готовности положить молотый черный перец и два ломтика лимона.

Рыбьей головы—1 кг, лука репчатого—400—500 г, зелени киидзы—3—4 веточки, лимона—2 ломтика; молотый черный перец и соль—по вкусу.

## Рыба (осетрина, севрюга, лососина, белуга) с чесночной подливкой

Нарезанную кусками рыбу (осетрину, севрюгу, лососину, белугу) отварить обычным способом с лавровым листом, душистым перцем, морковью, сельдереем, репчатым луком, петрушкой и уложить в глубокое блюдо.

Бульон разбавить кипятком, чтобы он не был слишком солон, и дать покипеть 5 минут, а затем процедить.

Процеженным бульоном (1 стакан) развести толченый чеснок и залить им рыбу или подать отдельно в соуснике.

Рыбы—500 г, лаврового листа—1 шт; моркови—1 шт., петрушки и сельдерея по 1 веточке с корнем, душистого перца—4 горошины, лука—1 головка, чеснока—8—10 долек; соль—по вкусу.

## Рыба жареная под орехово-томатным соусом

Очищенную и нарезанную на куски рыбу (осетрина, севрюга, белуга, форель, камбала, карп, сазан, стерлядь, ставрида) обвалять в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить с обеих сторон на растительном или топленом масле. Жареную рыбу залить томатом-пюре, дать вскипеть, затем влить ореховый соус, покипятить 2—3 минуты, снять с огня, переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Приготовление орехового соуса: хорошо истолченные грецкие орехи, стручковый перец, чеснок, зелень или сухие семена киндзы, имеретинский шафран, соль развести в кипяченой холодной воде (2 стакана) с добавлением винного уксуса.

Рыбы—500 г, муки—сколько понадобится, томата-пюре $^1/_2$ стакана, масла (растительного или топленого)—2—3 ст.

ложки, очищенных грецких орехов—$^3/_4$ стакана; винный уксус, стручковый перец, чеснок, зелень киндзы, имеретинский шафран и соль—по вкусу.

## Сациви из рыбы

Очищенную и нарезанную на порционные куски рыбу (осетрину, севрюгу, белугу) залить подсоленной водой так, чтобы вода только покрыла ее. Затем добавить лавровый лист, душистый перец (горошком) и варить приблизительно 45—50 минут. Готовую вареную рыбу уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с чесноком, стручковым перцем и солью. К полученной массе добавить толченые семена киндзы (сухие), толченый имеретинский шафран, все перемешать, а затем развести бульоном и снятым с него жиром (если бульон очень солон, добавить кипяченой воды), влить в чистую кастрюлю, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и варить 10 минут. После этого прибавить разведенную в уксусе молотую корицу, гвоздику, молотый черный перец, сухие сунели (по желанию) и продолжать варку еще 10 минут.

Готовый сациви можно заправить яичными желтками (2—3 желтка предварительно развести в небольшом количестве остуженного сациви).

Уложенную на блюдо рыбу залить горячим сациви, охладить и подать.

Вместо уксуса можно употребить сок граната или неспелого винограда.

Это блюдо можно приготовить и иначе: рыбу слегка обвалять в муке, поджарить на подсолнечном или топленом масле, а рыбный бульон заменить водой.

Рыбы—500 г, очищенных грецких орехов—1—$1^1/_2$ стакана, винного уксуса —$^1/_2$—$^3/_4$ стакана, лука репчатого—3—4 головки, чеснока—2 дольки, молотой гвоздики и корицы—1 чайная ложка, семян киндзы—1 чайная ложка, лаврового листа—2 шт., душистого перца (горошком)—8 шт; толченый имеретинский шафран, молотый черный перец, стручковый перец, сухие сунели и соль—по вкусу.

## Духовая осетрина, севрюга или лососина

Очищенную, промытую рыбу целым куском уложить на противень, посыпать солью и зажарить в духовом шкафу Жареную рыбу нарезать кусками, посыпать очень мелко нарезанным репчатым или зеленым луком и украсить ломтиками лимона.

Можно подать отдельно в соуснике соус ткемали, машараби, квацарахи и т. д.

## Лососина с соком

Очищенную рыбу нарезать небольшими кусочками и промыть холодной водой.

На дно кастрюли положить слоями (два—три слоя) нарезанный кружками репчатый лук и куски рыбы, пересыпав солью и молотым черным перцем. Затем залить водой так, чтобы она едва покрыла содержимое кастрюли, закрыть крышкой и варить на слабом огне.

Готовое кушанье выложить в глубокое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью киндзы.

Рыбы—500 г, репчатого лука—400 г; черный перец, зелень киндзы и соль по—вкусу.

## Бозартма из лососины

Очищенную и нарезанную на порционные куски лососину промыть. Репчатый лук нарезать кружочками и перемешать с мелко-нарезанной зеленью киндзы, петрушки, укропа и эстрагона. На дно кастрюли выложить половину заготовленной смеси репчатого лука с зеленью, а поверх этого слоя разместить порционные куски рыбы, посыпать их солью и покрыть оставшейся смесью репчатого лука с зеленью. Затем залить все водой так, чтобы она еле покрыла содержимое кастрюли, поставить на огонь и варить Готовое кушанье переложить в соответствующую посуду, полить лимонным соком, украсить ломтиками лимона и подать на стол в горячем или холодном виде.

## Форель в орехово-уксусном соусе

Очищенную и нарезанную на порционные куски форель промыть и отварить обычным способом в кипящей подсоленной воде.

Вареную рыбу вынуть шумовкой и дать ей остыть.

Грецкие орехи, чеснок и соль хорошо истолочь, затем развести винным уксусом, смешанным с водой, и залить полученным соусом охлажденную рыбу.

Рыбы—500 г, очищенных грецких орехов—$^1/_2$ стакана, чеснока 1 долька, винного уксуса—$^1/_2$ стакана, воды—$^1/_2$ стакана; соль—по вкусу.

## Отварная форель с ореховой подливкой

Форель почистить, нарезать на порционные куски, обмыть, отварить обычным способом и уложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи, соль и чеснок хорошо истолочь, развести кипяченой холодной водой так, чтобы подливка получилась густоты жидкой сметаны.

Подливку влить в соусник и подать на стол к вареной форели.

Таким же способом можно приготовить кутум, сазана и карпа.

Форели—500 г, очишенных грецких орехов—100 г, чеснока—2—3 дольки; соль—по вкусу.

## Форель с подливкой

Подготовленные порционные куски форели сварить и уложить на блюдо.

В чистую кастрюлю влить $1^1/_2$—2 стакана воды, положить сушеный кизил (без косточек), нашинкованный репчатый лук, толченые грецкие орехи, посолить и варить 15—20 минут.

Полученным соусом полить готовую вареную рыбу.

Рыбы—500 г, сушеного кизила (без косточек)—$^1/_2$ стакана, лука репчатого—2 головки, толченых грецких орехов—2 ст. ложки; соль—по вкусу.

## Форель жареная

Очищенную, вымытую крупную форель нарезать на куски (мелкую не резать), посыпать солью, запанировать в муке или в толченых сухарях, положить на сковороду с разогретым подсолнечным или топленым маслом и обжарить с обеих сторон.

Готовую рыбу уложить на блюдо.

Выжать из граната сок, дсбасить чсснок, растертый с солью, толченые зелень киндзы, стручковый перец, грецкие орехи, шинкованный репчатый лук и перемешать.

Полученным соусом залить рыбу.

Рыбы—500 г, масла (подсолнечного или топленого) 50 г, очищенных грецких орехов—$^1/_2$ стакана, гранатного сока—$1^1/_2$ стакана, лука репчатого—1 головка, зелени киндзы—2—3 веточки; чеснок, стручковый перед и соль—по вкусу.

## Холодная рыба

Очищенную рыбу (форель или сом) нарезать на порционные куски и промыть в холодной воде.

В кипящую подсоленную воду добавить толченый чеснок, лавровый лист, петрушку с корнем, положить подготовленную рыбу и сварить обычным способом. Готовую рыбу вынуть шумовкой и дать ей остыть.

Очищенные грецкие орехи и соль хорошо истолочь, а затем развести винным уксусом.

Охлажденные куски рыбы уложить на блюдо и полить подготовленным соусом.

Рыбы—500 г, чеснока—2 дольки, лаврового листа—1 шт., петрушки с корнем—1 веточка, винного уксуса—$^3/_4$ стакана, очищенных грецких орехов—$^1/_4$ стакана; соль—по вкусу.

## Форель жареная в сухарях

Мелкую форель выпотрошить, посолить и цельными тотчас же обвалять в муке, а затем, обмакнув в яйцо, за-

панировать в сухарях. Подготовленную таким образом форель положить на разогретую с маслом сковороду и жарить с обеих сторон.

Жареную форель переложить на разогретое блюдо, полить образовавшимся при жарении соком, украсить зеленью петрушки и дольками лимона и репчатым луком, нарезанным кольцами.

На стол к рыбе подать соус ткемали или машараби.

Рыбы (форели)—500 г, яиц—2 шт., масла—50—70 г; пшеничной муки и молотых сухарей—сколько потребуется; лук репчатый, лимон и соль—по вкусу.

## Форель жареная с чесночной подливкой

Форель выпотрошить, мелкую рыбу не нарезать, крупную же—нарезать кусками, посолить, положить на разогретую с маслом сковороду и жарить с обеих сторон. Готовую форель переложить на блюдо и залить чесночной подливкой.

Приготовление подливки: чеснок с солью (лучше каменной) хорошо истолочь вместе и развести холодной кипяченой водой.

Рыбы (форели)—500 г, масла—50 г, чеснока—10—12 долек, воды—$^1/_4$—$^1/_2$ стакана; соль—по вкусу.

## Сом в соусе

Очищенную, нарезанную кусками, промытую сомовину уложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она хорошо покрыла рыбу и поставить варить до готовности, снимая пену шумовкой. Во время варки добавить соль, лавровый лист, кислый лаваш, черный перец (горошек), нарезанную зелень киндзы.

Вместо кислого лаваша можно употребить 2 ст. ложки томата-пюре.

Рыбы—500 г, лаврового листа—2 шт., зелени киндзы—4—5 веточек черного перца—2 горошины, кислого лаваша—30г; соль—по вкусу.

## Жареный сом

Очищенную, промытую и нарезанную небольшими кусками сомовину обмыть, обвалять в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить с обеих сторон на растительном или топленом масле. Жареную рыбу уложить на блюдо и посыпать очень мелко нарезанной зеленью киндзы. Отдельно в соуснике подать соус ткемали или машараби.

## Кефаль, камбала, форель с белым вином

В кипящую подсоленную воду влить белое вино, добавить мелко нарезанный репчатый лук, положить предварительно промытую порционными кусками нарезанную рыбу и варить до готовности.

Готовое кушанье посыпать мелко нарезанной зеленью киндзы.

Рыбы—1 кг, лука репчатого—400 г, белого вина—$^3/_4$ стакана, воды—$^1/_2$ стакана; зелень киндзы и соль—по вкусу.

## Жареная камбала с барбарисом

Подготовленные порционные куски рыбы посыпать солью, запанировать в муке, обмакнув в яйцо, снова запанировать в сухарях, уложить на сковороду с разогретым подсолнечным или топленым маслом и обжарить с обеих сторон до образования хрустящей, румяной корочки.

Готовую рыбу уложить на блюдо, посыпать очень мелко нашинкованным репчатым луком и сушеным барбарисом. Подавать горячей.

Рыбы—1 кг, масла топленого или подсолнечного—3—4 ст. ложки, лука репчатого—2—3 головки; молотый барбарис и соль—по вкусу.

## Камбала в винном соусе

Подготовленную рыбу нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю, добавить зелень петрушки, репчатый лук, гвоздику, лавровый лист, посолить, залить

красным вином с водой (стакан на стакан). Кастрюлю накрыть крышкой и варить до готовности рыбы, приблизительно 20—25 минут.

Готовую рыбу вынуть из кастрюли, бульон процедить, влить в чистую кастрюлю и кипятить 10—15 минут, затем добавить грецкие орехи, истолченные вместе с чесноком, и, дав покипеть с минуту, снять с огня.

Вареную рыбу залить подготовленным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью киндзы.

Рыбы—500 г, столового красного вина—1 стакан, зелени петрушки—1 веточка, лука репчатого—1 головка, лаврового листа—1 шт., гвоздика—4 шт., очищенных грецких орехов—$^1/_2$ стакана, зелени киндзы—1 веточка; чеснок и соль—по вкусу.

## Усач с гранатным и ореховым фаршем

Усача очистить, хорошо обмыть, обсыпать солью и в таком виде оставить на 30 минут.

Тем временем хорошо истолочь очищенные грецкие орехи, добавить к ним толченый стручковый перец, молотые корицу и гвоздику, соль, очень мелко нашинкованный репчатый лук и все это хорошо перемешать, а затем добавить зерна граната и снова очень осторожно перемешать, чтобы не размять зерен.

Подготовленной массой фаршируют брюшко усача; потом обваляв его в муке жарят с обеих сторон, на разогретой сковороде с жиром.

Рыбы—500 г, соли—$^1/_2$ ст. ложки, муки—сколько потребуется, масла топленого или растительного—2 ст. ложки, толченых грецких орехов—$^1/_4$ стакана, лука репчатого—1 головка, гранатов—1 шт., молотых корицы и гвоздики—$^1/_4$ чайной ложки; стручковый перец—по вкусу.

## Отварной сом с зеленью киндзы и уксусом

Очищенную, промытую и нарезанную небольшими кусками сомовину сварить обычным способом. Готовую рыбу вынуть из кастрюли на чистую доску, сверху сбрызнуть

холодной водой и дать остыть. Остывшую рыбу переложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Мелко нарезанную зелень киндзы смешать с винным уксусом и полученным соусом залить рыбу перед подачей на стол. Соус можно подать и отдельно, в соуснике.

Таким же способом можно приготовить карпа.

Рыбы—500 г, зелени киндзы—8—10 веточек, винного уксуса—$^1/_2$—$^3/_4$ стакана; соль—по вкусу.

## Рыба в соку

Любую рыбу промыть; крупную нарезать на порционные куски, мелкую оставить цельной, положить в кастрюлю, посыпать солью, нарезанными кружками репчатым луком, добавить лавровый лист, залить водой ($^1/_2$ стакана), закрыть крышкой и припустить на слабом огне. К концу варки добавить молотый черный перец и мелко нарезанную зелень киндзы.

Рыбы—1 кг, лука репчатого—600 г, зелени киндзы—5—6 веточек, лаврового листа—2 шт; черный перец и соль—по вкусу.

## Рыба под острым соусом

Любую рыбу, нарезанную на порционные куски, сварить обычным способом или положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовую вареную или жареную рыбу уложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и отдельно подать в соуснике острый соус из тклапи (кислого лаваша) или из ткемали. Можно соус приготовить и из алычи или разных сортов кислых слив.

Приготовление острого соуса из тклапи: тклапи (50 г) нарезать кусками, залить горячей кипяченой водой ($^3/_4$—1 стакан) и дать постоять 4—5 часов, после чего в воде же хорошенько размять, протереть через сито, добавить по вкусу толченой зелени киндзы (или семян киндзы), чеснок, стручковый перец, соль, все хорошо перемешать и вылить в соусник.

К рыбе можно подать так же ткемали, машараби или острый помидорный соус.

## Рыба в гранатном соусе

Любую рыбу, нарезанную на порционные куски, сварить обычным способом до полуготовности в подсоленной воде. Затем запанировать в муке, положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной хрустящей корочки.

Выжать из граната сок, добавить в него толченого стручкового перца.

Уложенную на блюдо жареную рыбу залить подготовленным соусом и посыпать зернами граната.

Рыбы—500 г, масла—1—2 ст. ложки, муки (пшеничной или кукурузной)—1—2 ст. ложки, гранатного сока—$1^1/_2$ стакана; стручковый перец, зерна граната и соль—по вкусу.

## Рыба паровая с помидорами

Порционные куски рыбы, изрезанные с кожей и костями или от филе без кожи и костей положить в один ряд в сотейник, посыпать солью, добавить мелко нарезанный репчатый лук и зелень киндзы, залить водой так, чтобы рыба была покрыта ею наполовину, и припустить на слабом огне в закрытой посуде.

Свежие помидоры погрузить в кипяток на 2—3 минуты, снять с них кожицу и обжарить.

Готовую рыбу переложить в соответствующую посуду, добавить поджаренные помидоры, посыпать немного солью и нашинкованным стручковым перцем (зеленым).

Рыбы—500 г, репчатого лука—3 головки, зелени киндзы—3 веточки, помидоров—500 г; стручковый перец и соль—по вкусу.

## **Рыба в томатном соусе**

Порционные куски рыбы (филе) посолить, запанировать в муке и поджарить на подсолнечном масле.

Одновременно нашинковать репчатый лук и спассеровать его на подсолнечном масле. Свежие помидоры погрузить на 2—3 минуты в кипяток, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить семена, соединить с пассерованным луком и тушить 10—15 минут. За это время добавить растертый с солью чеснок, толченый стручковый перец и измельченную зелень киндзы.

В готовый соус положить обжаренную рыбу и, дав с минуту покипеть, снять с огня.

Рыбы—500 г, лука репчатого—4—5 головок, помидоров—500—700 г, масла подсолнечного—50—70 г, муки—сколько потребуется; зелень киндзы, чеснок, стручковый перец и соль—по вкусу.

## Жареная рыба в соусе

Очищенную, без кожи и костей, промытую рыбу нарезать небольшими кусками, обтереть насухо, посыпать солью, обвалять в муке, и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Затем рыбу сложить в кастрюлю и покрыть мелко нарезанным репчатым луком, тушеным в растительном масле.

Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, красный стручковый перец хорошо истолочь, развести водой (1 стакан), добавить лавровый лист, томат-пюре и дать покипеть минут 5—8. Затем добавить гранатный сок ($^1/_2$ стакана). Полученный соус влить в кастрюлю с рыбой и, дав покипеть 1—2 минуты, снять с огня и вынуть лавровый лист.

Готовое кушанье выложить в глубокое блюдо или в миску и перед подачей на стол посыпать зернами граната. Подавать холодным; хорошо с горячим гоми или мчади.

Рыбы—1 кг, растительного масла—3 ст. ложки, лука репчатого—3 головки, очищенных грецких орехов—$^1/_2$ стакана, воды—1 стакан, гранатного сока—$^1/_2$ стакана, томата-пюре—2 ст. ложки, лаврового листа—1 шт; чеснок, стручковый перец и соль—по вкусу.

## Свежая рыба с чесноком и винным уксусом

Очищенную, нарезанную на куски рыбу сварить обычным способом, затем вынуть шумовкой и выложить на блюдо.

Очищенные грецкие орехи, чеснок, соль, хорошо истолочь, добавить очень мелко нарезанный репчатый лук, разбавленный водой винный уксус и дать покипеть 8—10 минут. Полученным соусом залить рыбу.

Свежей рыбы—500 г, очищенных грецких орехов—$^1/_4$ стакана, чеснока—1 долька, лука репчатого—1 головка, воды — $^1/_4$ стакана, винного уксуса — $^3/_4$ стакана; соль—по вкусу.

## Треска жареная

Рыбу с кожей и костями или филе с кожей, но без костей, нарезать на порционные куски, посыпать их солью, запанировать в муке (пшеничной или кукурузной) и жарить с обеих сторон на топленом или подсолнечном масле до образования румяной, хрустящей корочки, а затем уложить на блюдо.

Помидоры нарезать кружочками уложить на сковороду, на которой жарилась рыба, и слегка поджарить. Подготовленные таким образом помидоры выложить на жареную рыбу, посыпать все мелко нарезанным сырым репчатым луком, молотым черным перцем, нарезанной зеленью киндзы и подать горячим.

Рыбы—1 кг, муки—сколько потребуется, масла топленного или подсолнечного—3—4 ст. ложки, помидоров—700 г, лука репчатого—4 головки; черный перец, зелень киндзы и соль—по вкусу.

## Рыба с баклажанами

Нарезать кружками баклажаны, опустить на две минуты в соленый кипяток, затем вынуть, уложить один возле другого на доску и придавить сверху другой доской с грузом. Держать под прессом полчаса чтобы стекла вода и горечь, после чего кружки баклажан поджарить на растительном или топленом масле на умеренном огне.

Почистить рыбу, нарезать не очень крупными кусками, обмыть, обтереть насухо, посолить, обвалять в муке и жарить на раскаленной сковороде с растительным или топленым маслом. Готовую рыбу обложить жаренными баклажанами, полить гранатным соком, посыпать мелко нарезанным зеленым луком, зеленью петрушки, чабером, базиликом, зернами граната и подать.

Рыбы—500 г, баклажан—3—4 шт., муки—1 ст. ложка, растительного или топленого масла—100 г, гранатного сока —$^1/_2$ стакана, зелени петрушки—3 веточки, чабера 1 веточка, базилика—2 веточки; зерна граната, зеленый лук и соль—по вкусу.

## Запеченная рыба с кизиловой подливкой

На дно сковороды, смазанной сливочным маслом, уложить целым куском или порционными кусками сырую рыбу, посыпанную солью. Сковороду поставить в духовой шкаф и запекать рыбу до образования румяной корочки.

Кизил (свежий или сушеный) залить водой так, чтобы она покрыла ягоды, и сварить. Затем вместе с жидкостью пропустить через дуршлаг, добавить соль, толченый чеснок, по желанию стручковый перец, протереть через сито и перемешать.

Запеченную рыбу уложить на блюдо, залить кизиловым соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа. Подать горячей.

Соус к рыбе можно подать отдельно.

Рыбы—1 кг, масла сливочного—50 г, свежего кизила—1 стакан или сушеного кизила—$^1/_2$ стакана; чеснок, зелень укропа и соль—по вкусу.

## Рыба (мелкая) жареная под гранатным соусом

Мелкую рыбу, очищенную, выпотрошенную, обмыть, обтереть насухо, посолить, обвалять в муке (пшеничной или кукурузной) и обжарить целиком с обеих сторон на разогретой сковороде с растительным или топленым маслом до образования золотистой корочки.

Предпочтительней жарить на чугунной сковороде, предварительно разогретой.

Можно рыбу жарить и в сухарях. В этом случае, ее следует сначала обвалять в муке, а затем, обмакнув в яйцо,—в сухарях.

Готовую жареную рыбу выложить на овальное блюдо и сверху полить подготовленным гранатным соусом.

Из граната выжать сок, добавить истолченные вместе соль и чеснок, и перемешать.

По желанию в соус можно добавить по вкусу толченый стручковый перец и зелень киндзы и посыпать кушанье мелко нарезанным репчатым луком (1 луковица).

Рыбы мелкой—500 г, масла (растительного или топленого)—2—3 ст. ложки, гранатного сока—1 стакан, чеснока—1—2 дольки; соль—по вкусу.

## Тарань с ткемали

Очищенную, вымытую рыбу на 3—4 часа замочить в холодной воде, а затем обычным способом зажарить или отварить.

Тем временем кислую алычу или ткемали положить в отдельную кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы вода только покрыла ее, и сварить. Готовую алычу протереть через дуршлаг, добавить истолченные вместе зелень киндзы, чеснок, стручковый перец, соль, мелко нарезанную зелень укропа и полей-травы (омбало) и перемешать.

Готовую рыбу нарезать, уложить на блюдо и залить подготовленным соусом.

Рыбы—300 г, кислой алычи или ткемали—$1^1/_2$—2 стакана, зелень киндзы—2 веточки; чеснока—2 дольки, стручковый перец,зелень укропа, полей-трава и соль—по вкусу.

## Вареная икра

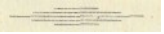
Икру положить в кастрюлю, добавить раскрошенную мякоть белого хлеба, нашинкованный репчатый лук, залить водой так, чтобы покрыла продукты, хорошо размять, а затем, помешивая, варить 10—15 минут.

Икры—200 г, мякоти белого хлеба (раскрошенной)—1 стакан, лука репчатого—1 головка.

## Жареная икра

К икре добавить раскрошенную мякоть белого хлеба, нашинкованный репчатый лук, $1^1/_2$ стакана воды и хорошо размять.

Подготовленную таким образом икру положить на сковороду с разогретым подсолнечным маслом и обжарить.

Икры—200 г, мякоти белого хлеба (раскрошенной)—1 стакан, лука репчатого—1 головка, масла подсолнечного—30 г.

Примечание к рыбным блюдам: для варки рыбы лучше применять каменную соль.