Куйккина кухня

Краповый омлет

Где придумали омлет?
То же мне, вопрос для знатоков! Конечно, на куриной ферме. Надоело яичницу-глазунью жарить. Ну, можно, конечно, яичко всмятку отварить. Да и то не всегда получится. Знатоки три раза «Отче наш» читают, продвинутые пользователи таймер ставят на три минуты, но вредные курицы, похоже, яйцами вне стандарта несутся. Так что всё-равно получается то, что получается. Да и в таких, с позволения сказать блюдах, кулинарную фантазию никак не проявить. Вот и придумали омлет.

Для фантазийного омлета Мишленовские повара используют:
- репчатый лук
- мелкие помидорки
- натертый сыр
- бекон
- кусочки отварной картошки
- укроп и другую зелень
- нарезанную сосиску
- болгарский перец.

Забудьте! Нам это не пригодится. Мы на Сайме, здесь не Мишленовские, а Куйккины повара. И звездочек здесь частенько побольше трех. По крайней мере, в Хеннесси их пяток, не меньше.

Итак, в сторону разговоры, пора приняться за омлет.
Конец октября-ноябрь лучшее время для Крапового Омлета. В это время живот у сига раздувается от икры. Но ловить его можно, правила не возражают. Главное, чтобы размер был не меньше 30 сантиметров.

Чистим аккуратненько, и животик вскрываем, стараясь не повредить икру. Вот у окуня икра упакована в прозрачные мешочки. Можно обвалять мукой и пожарить. Но у сига все не так. Икра без всякой упаковки набивает живот и даже торчит из дырочки-попы. Аккуратненько, не надо спешить. Ого, как её много! И угадайте, какого она цвета?

К-Р-А-С-Н-А-Я

Потому что сиг - лососёвая рыба! А вы и не знали?
У него не только икра, но и мясо совсем не белое. Красота!
Теперь на кухню. Икра не из магазина, так что не забудьте её промыть. Вы давно икру не полоскали? Незабываемый опыт!
Немного лимончика и посолить. Вот, собственно и всё.

Что вам еще рассказать про рецепт Крапового омлета? Добавьте к икре немного яиц и всего остального. Да вы и сами знаете.

Ешьте не торопясь, смакуйте каждый кусочек! Когда еще вам придется есть омлет, в котором икры больше, чем яиц!

И хвастаться вовсе не зазорно!