

Крила ската із каперсами

Французькі любителі риби мають одну найбільш улюблену страву.

Це крила ската в масляному соусі з каперсами. По-перше це тому, що скат є дуже вишуканою рибою, а по-друге тому, що при трапезі не дратують кістки.

Рецепт приготування такої страви також є досить популярний на узбережжі бельгійського Північного моря, тут його можна зустріти майже у кожному ресторані. Особливого аромату та смаку ніжній рибі додає вершкове масло доведене до горіхового кольору.

Скат – це найближчий родич акули. Існує близько 350 видів цієї риби. Особливістю ската є розплющене тіло, зрощені з головою грудні плавці (calorizator). Рот і ніс риби знаходяться на нижній площині тіла, а очі – на верхній. Тому скат не бачить, а орієнтується тільки по запаху. Мешкає скат практично у всіх солоних водоймах світу, навіть у Льодовитому океані.

М'ясо ската вважається делікатесом, але особливо цінуються його крила. У них не міститься кісток, а тільки хрящі. З крил риби спочатку знімають шкіру. Для цього надрізають її в тому місці, де крило має потовщення, потім плоскогубцями підхоплюють шкіру і знімають. Очищене крило розрізають на частини.

Найчастіше крила обсмажують в паніровці. Але також з них можна варити юшку, тушкувати з овочами. А в Китаї існує страва, куди шматочки крил ската додаються в сирому вигляді. У Португалії запечені крила ската є національною стравою, в Ісландії страва із ската є обов'язкова на різдвяній вечері (калоризатор). У Кореї з них варять суп, з додаванням сої і перцевої пасти. А для жителів Швеції і Данії крила скатів замінюють м'ясо омарів.

-
- 1 середнє крило ската
 - 2 столові ложки вершкового масла
 - 1 ложка оливкової олії
 - 2 столові ложки каперсів
 - 1 лимон

- 1 столова ложка посіченої петрушки
- сіль, перець, борошно для панірування

Крило помити і осушити, порізати на порційні шматки. Якщо крила маленькі, то готують їх цілими.

Шматки ската злегка запанірувати в борошні, не сильно, тільки “припудрити”.

У сковорідку покласти ложку вершкового масла та олії, нагріти, щоб масло почало начебто підгоряти, до насичено-жовтого кольору. Обсмажити рибу до золотистого кольору з обох боків, посолити і поперчити. Викласти рибу зі сковорідки на таріль і тримати в теплі.

У сковорідку з-під риби додати ще шматок вершкового масла, розтопити та потримати щоб добре прокипіло, додати каперси, петрушку і сік лимона. Прогріти соус 1 хвилину та полити по рибі.

Особливо смакуватиме з відвареною картоплею, картопляним пюре, запеченою картоплею, чи з іншими ніжними овочами до вашого смаку.

