Скумбрия маринованная.  
  
Можно, конечно, купить в супермаркете готовую маринованную скумбрию. Но приготовленная дома - это восторг! Вкусно нереально, а при готовке сложностей никаких: 20 минут - и закуска на столе.  
  
Вам потребуется:  
  
Скумбрия свежемороженная 3 шт.  
Лук репчатый 3 шт.  
Чеснок 3 зуб.  
Сахар 1 ч.л.  
Соль 1 ст.л.  
Уксус 3 ст.л.  
Масло растительное 2 ст.л.  
Лавровый лист 2-3 шт.  
Перец душистый горошек 1 ч.л.  
Смесь перцев по вкусу  
  
Как готовить:  
  
Этап 1.  
Самый простой рецепт буду описывать быстро и просто. В последний раз я готовила 2 скумбрии, правда, обе они были крупные, но все же все остальные ингредиенты блюда я пропорционально уменьшила в количестве.  
  
С перцем, думаю, каждая хозяйка определится на свой вкус. Я остановилась именно на таком соотношении: кладу и душистый перец горошком (не черный, а душистый!), и молотую смесь перцев. По поводу уксуса. Я редко это говорю, но для этого рецепта я бы использовала обычный столовый уксус. Или яблочный. На мой взгляд, винный, бальзамический и другие благородные уксусы реально меняют вкус. А вкус, как известно, лучше менять, когда уже знаем классический вариант приготовления блюда. И буквально пару слов о масле. В перечне ингредиентов я написала лаконично - "масло растительное", потому что использовать можно любое, какое Вам нравится. Я же предпочитаю оливковое - тягучее, ярко-желтое, с характерным вкусом и ароматом. При желании в оливковое масло можно добавить немного лимонного сока.  
  
Этап 2.  
Засекайте время)  
  
Начнем с рыбы. Внимание - все манипуляции проводим с замороженной рыбой! Можете совсем немного разморозить при комнатной температуре, только до того состояния, чтобы рыбку можно было резать. С размороженной рыбой выйдет стандартный казус - кусочки развалятся, получатся лохматыми, неровными.  
  
Лук я нарезаю кольцами, а чеснок - пластинками.  
  
Этап 3.  
Теперь всю нарезанную скумбрию, лук, чеснок и все приправы-специи кладем в большую миску и очень аккуратно перемешиваем. Готово!  
Осталось лишь разложить по банкам. У меня получилась 1 баночка, которая на фото, и еще 1 - чуть побольше объемом. Эти самые баночки ставим в холодильник на 1 сутки. Я пару раз немного встряхнула банки за то время, что они стояли в холодильнике.  
  
Этап 4.  
А когда через сутки Вы достанете кусочек маринованной скумбрии и отведаете его, то точно не сможете остановиться - вкусно непередаваемо! Вкус получается нежный, без ярко выраженных акцентов (эти самые акценты можно расставить, исходя из своих предпочтений: чуть больше перца, особых специй, пряных трав и т.д.)  
  
Такая скумбрия - превосходная традиционная закуска. И к картошечке хороша, и на бутерброды. У нас редко доходит дело до гламурной подачи - обычно маринованная скумбрия уходит просто так: с лавашом, луком и маслицем.  
  
Ах, да, забыла уточнить: домашняя маринованная скумбрия получается существенно дешевле магазинной. Я уж не говорю о том, что Вы будете уверены в процессе приготовления рыбы.  
  
Приятного аппетита!

