

## Рыба "Хе" - рецепт с фото

Сын у меня любит порыбачить и часто приносит такую рыбу, которая для жарки не подходит, или в ней слишком много мелких костей. А вот приготовить из такой рыбы "Хе" - самое то! Подойдет хорошо рипус, судак, хе из караса по рецепту с фото тоже получается очень вкусно. Даже можете просто купить в магазине свежую сельдь и замариновать. Тоже будет очень вкусно! У меня в этот раз были головы. Может, в идеале по рецепту рыба "Хе" готовится из какого-то определенного вида рыбы, но мы делаем из того, что есть, и нам нравится. Уходит как семечки!



### Ингредиенты

рыба свежая	
лук	по вкусу
вода	250 г
уксусная кислота 70%	1 ст.л
перец молотый	по вкусу
масло растительное	3-4 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Рыбу почистить, промыть, нарезать на небольшие кусочки. Каждый кусочек подсолить.

## 2 Шаг 2



Лук нарезать полукольцами потоньше, чем больше лука, тем будет вкуснее.

## 3 Шаг 3



Начнем укладывать в форму рыбу хе, рецепт с фото которой я вам предлагаю. На дно стеклянной банки положить немного лука, насыпать черный перец и сверху уложить рыбу.

## 4 Шаг 4



Затем опять лук, перец и так далее, пока не кончится рыба. Закончить луком.

## 5 Шаг 5



Развести в отдельной посуде маринад. На 250 г холодной воды потребуется 1 столовая ложка уксуса. Этим маринадом залить рыбу, чтобы покрывало целиком. Если рыба не покрыта вся водой, то разведите отдельно еще маринад и залейте. Сверху налейте немного растительного масла так, чтобы верх весь покрылся масляной пленочкой. Закройте рыбу "Хе" крышкой и поставьте в холодильник минимум на 5 часов, но все зависит от размера кусочков рыбы, поэтому смотрите, если внутри рыба не кровит, значит можно кушать!

Рыба "Хе", рецепт приготовления которой я использую уже много лет, нравится всем моим родным и близким! Попробуйте ее и вы!