

Закуска из хамсы с луком

Категория: [Салаты и закуски](#)

Автор: Kosshechka

Хамса недорогая но очень вкусная рыбка. Являясь родственником анчоуса, она незаслуженно забыта. Хамса обитает в черном море и всю зиму мы можем лакомиться блюдами из неё. Хочу поделиться с вами простым рецептом закуски из хамсы с луком.

Пошаговый рецепт приготовления закуски из хамсы с луком с фотографиями.

Нам понадобятся:

- Пол кило хамсы
- Луковица
- Уксус
- Растительное масло





Если хамса свежая то её нужно хорошо посыпать солью и оставить на пару часов. Соленую хамсу хорошо промываем в холодной воде.



Отрываем от рыбы голову, очищаем от внутренностей и удаляем скелет. После этого хамсу нужно еще раз промыть в холодной воде. Оставьте рыбу в дуршлагае, чтобы стекала лишняя вода.



Репчатый лук очистите и нарежьте полукольцами. Залейте его уксусом наполовину разбавленным водой. Через полчаса лук отожмите и добавьте к рыбе.



Хамсу с луком хорошо перемешайте и заправьте растительным маслом. Блюдо можно украсить сверху дольками лимона или зёрнами граната.



Хамса с луком отлично подойдёт в качестве закуски к крепким алкогольным напиткам. А можно просто подать её на ужин с гарниром. Приятного аппетита!