

# Настоящие **ВАРЁНЫЕ РАКИ**



При покупке раков обратите внимание:

рак должен быть только живым, хвост всегда поджат, если хвост прямой — варить и есть нельзя

чем темнее панцирь, тем лучше

панцирь не должен быть мягким

оптимальный размер 12 см

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 10-12 шт. живые раки
- 1 литр вода
- щепотка соль
- 1 пучок укроп

## РЕЦЕПТ



Вскипятить воду.



Дождаться кипения и варить 7 минут.



Снять с огня. Дать настояться 30 минут.



3 Добавить соль из расчета 1 столовая ложка на 1 литр воды.



4 Закинуть раков: 10-12 штук на литр воды



1 Перед варкой раков тщательно промыть в проточной воде 20 минут.

1 ЛИТР



5 Добавить сушеный укроп в пучках.



Так, чтобы покрыть поверхность кастрюли.

## СОВЕТЫ



В некоторых станицах при варке в кастрюлю режут кислое яблоко, в некоторых — морковь, сладкий, горький перец и помидоры, иногда кладут сливочное масло, а порой — моченые сливы и виноград.



Класть рака в кипяток надо головой вниз — из соображений гуманности.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПРОВЕРЕНО



ВАСИЛИЙ САБИНА шеф-повар