



Чтобы раки были вкусными, необходимо правильно их приготовить. Самый традиционный способ – это отваривать их в кипящей воде, при этом необходимо обязательное добавление соли, черного перца укропа. Укропа добавлять не жалея, чем больше, тем вкуснее.

Можно добавить дольки чеснока, помидор и красный перец. Воду надо солить покруче. Варят до тех пор пока рак не покраснеет, обычно 15 – 20 мин.

Варка раков в пиве Раки, сваренные в пиве, отличаются особым вкусом. Берется на стакан пива стакан воды, соль и специи такие же, как при варке в обычной воде, но к столу раки подаются вместе с отваром.



Приготовление в белом вине Раки, приготовленные в белом вине, получаются просто объедение. На два стакана воды берется один стакан белого вина (сухого) и побольше укропа и соли. Перец – на любителя. Приготовленные раки в вине, отличаются более пикантным вкусом.

Раки в молоке Раков выдерживают в кипяченом и охлажденном молоке 1 – 1.20 часа, после этого молоко сливается, а раков отваривают в воде обычным способом, с добавлением всех специй. Немного не доварив, отвар сливают и заменяют на оставшееся после замачивания молоко, доводят до кипения и после этого варят еще 3-5 мин. Затем раков выкладывают на блюдо с молочным или сметанным соусом.