Сугудай из муксуна

Добавил(а) Оля
27.02.12 14:18 - Последнее обновление 27.02.12 14:52





- Муксун
- Лук, приправа для рыбы
- Соль, Перец, Уксус
- Растительное масло

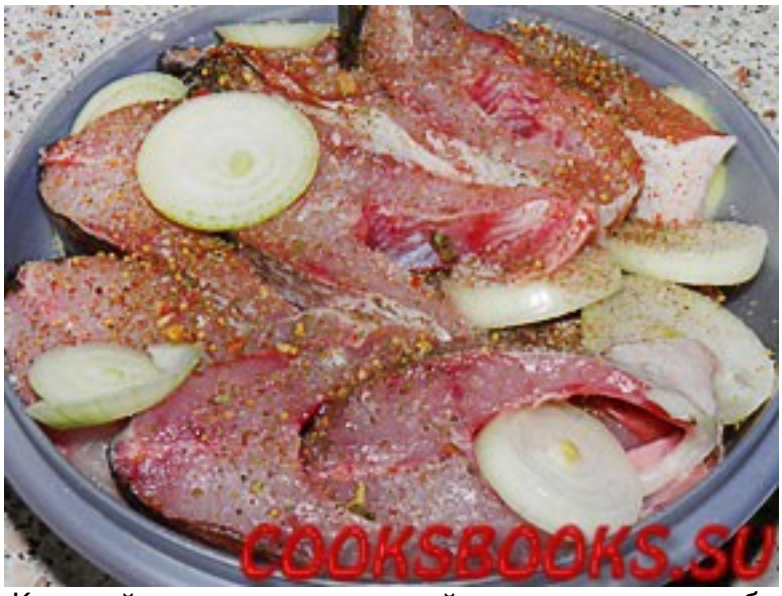


Лук нарезаем кольцами.



Муксун чистим.

Нарезаем на кусочки, толщиной в палец.



Каждый кусок солим крупной солью, перчим, добавляем специи для рыбы.

Выкладываем рыбу в чашу, перекладываея слои рыбы кольцами лука.

Добавляем 2-3 ст.л. растительного масла.



Закрываем чашу и ставим в холодильник на 2 часа.

За 20 минут до подачи на стол, добавляем 2 ст.л. 9% уксуса. Перемешиваем.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:17}