Добавил(а) Оля
10.05.18 16:01 -

Домашняя малосольная форель. Для приготовления свежей, ароматной малосольной рыбки посвящается!!! Рыбу в

Продукты для рецепта

- Форель радужная - 1-1,5 кг.
- Соль - 200 гр, сахар - 20 гр.
- Перец чёрный, лимон.

Для начала ловим самую красивую рыбку.

Форель чистим,, нарезаем кусочками по 1,5 см.

Смешиваем крупную соль 200 гр. и сахар 20 гр. Обильно обваливаем каждый кусочек рыбки этой

Чашу с форелью закрываем пищевой плёнкой и убираем в холодильник на 50 минут.

Добавил(а) Оля
10.05.18 16:01 -

Через 50 минут рыбу хорошо промываем холодной водой. Добавляем немного чёрного перца, кар

Закрываем чашу с форелью **Приятного аппетита!!!** и убираем в холодильник ещё на 2-3 часа или на н