

Сёмга пряного посола

Добавил(а) Оля

01.12.13 16:23 - Последнее обновление 02.12.13 06:46



Ингредиенты

- Филе Сёмги - 800 г
- Соль - 1,5 ч.л.(без добавок и без йода)
- Сахара - 1 ч.л.
- Смесь пряных специй -1 ч.л.

Сёмга пряного посола

Добавил(а) Оля

01.12.13 16:23 - Последнее обновление 02.12.13 06:46



Соединяем соль, сахар, специи. Перемешиваем. Рыбу натираем полученной смесью со всех сторон.

Рыбу натираем полученной смесью со всех сторон.



Кладём рыбу в чашу с герметичной крышкой или в пакет. Убираем в холодильник на 6-8 часов (на ночь).

Рыба готова.

Сёмга пряного посола

Добавил(а) Оля

01.12.13 16:23 - Последнее обновление 02.12.13 06:46



Нарезаем сёмгу тонкими пластами и скручиваем их в рулетики.



Раскладываем на листья салата.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:17}