Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Лосось слабой соли под свеклой от Константина Вагу

29 декабря 2012 00:14 · https://open-cook.ru/recipes/losos-slaboj-soli-pod-svekloj-ot-konstantina-vagu



Держите еще один рецепт засолки лосося:) Как раз на праздник!

Нужно:

- 500 гр. лосось
- 1 ст.л. сахара
- 2 ст.л. соли
- 1 небольшая свекла

Лосося моем, избавляем от костей и посыпаем сахаром.



И солью, посыпаем равномерно по всех поверхности рыбы.



Свеклу натираем на мелкой терке, сок выдавливаем на рыбу.



И выкладываем свеклу по всей поверхности куска лосося.



Для засолки достаточно и 1 часа, но лучше накрыть тарелку с рыбой пищевой пленкой или убрать в пакет и отправить в холодильник на ночь.



Приятного аппетита!
