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

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

Бутерброды с лососем

12 ноября 2015 17:35 · https://open-cook.ru/recipes/buterbrody-s-lososem



В Новый Год можно и побаловать себя и близких вкусной закуской с **лососем**. Вкусной и очень сытной! Ничего сложного, никаких редких ингредиентов (ну, кроме рыбы). И дабы быть уверенными в хорошем качестве рыбы и ее вкусе, вы можете засолить ее сами, это просто, к тому же это сэкономит ваши средства, которые лучше потратить на что-то другое. Мы расскажем вам о самом простом рецепте лосося слабой соли, другие рецепты засолки лосося находятся в разделе "Рыба" на сайте.

Катя (тренер-нутрициолог):

Какой новогодний стол без гренок со шпротами? К сожалению, это далеко не полезная закуска. Выйти из положения можно! Берем хлеб с максимально чистым составом (в идеале без пш.муки высшего сорта, дрожжей и сахара), обжариваем на антиприг. сухой сковороде до корочки (без масла это тоже реально), лосось маринуем самостоятельно (в магазинном слишком много соли и других ненужных компонентов), творожный крем выбираем по принципу "чем меньше позиций в составе, тем натуральнее". И закуска а-ля "быстро, вкусно, полезно" готова!

Примерно на 6 порций:

- 100 гр лосося слабой соли
- 1 небольшая красная луковица
- 2 длинных ломтика ржаного хлеба
- 100 гр творожного крема "Сиртаки"
- 2-3 веточки укропа (оставить 1 веточку для украшения)

Для лосося слабой соли на 500 гр:

- 500 гр лосося на шкурке
- 1 ст.л. сахара
- 2 ст.л. соли
- 5 стеблей укропа
- 2-3 ст.л. сока цитрусовых по желанию (лимона, апельсина, грейпфрута)
- 1-2 ч.л. алкоголя по желанию (коньяк, джин, ром и т.д.)

Вы можете приготовить *лосось* накануне или за пару дней, но если времени нет, то для скорой засолки хватит и 2 часов.
Итак, рыбку помыть, обсушить, вынуть кости. Выложить на тарелку, посыпать равномерно сахаром, следом солью. При желании полить соком цитрусовых и алкоголем. Стебли укропа чуть расплющить плоской стороной ножа и нарезать небольшими кусочками. Накрыть рыбку пищевой пленкой и отправить в холодильник на 6-8 часов. Если нужно быстрее, то оставьте рыбу при комнатной температуре на 2 часа.

Готового лосося нарезать тонкими ломтиками.



В небольшой миске смешать творожный крем и измельченный укроп.



Ломтики ржаного хлеба поджарить на сухой сковороде до румяной корочки. Они будут красивее, если вы будете использовать сковороду гриль. Каждый ломтик разрезать на 3 части. На каждый кусочек хлеба намазать творожный крем с укропом или сделать кнели с помощью двух чайных ложек. Рядом или сверху разместить ломтики *лосося*, свернув их в два-три раза. Лосось можно выкладывать как вашей душе угодно.



Лук нарезать тонкими кольцами и украсить ими закуску. Здесь ваша фантазия тоже не ограничена.



Чего-то не хватает, правда? Маленького листика укропа! Совсем чуть-чуть на каждый кусочек закуски и уже становится еще веселее и аппетитнее :)



Все, праздничная, простая и безумно вкусная **пп-закуска** готова!



Приятного аппетита!