



## ВАРИАЦИИ НА ТЕМУ МАЛОСОЛЬНОГО ЛОСОСЯ

Если ты еще покупаешь пакетированную малосольную форель или семгу, сегодня тот день, когда ты навсегда забудешь ее вкус! Я расскажу тебе как засолить лосось в домашних условиях.

Сделать это проще, чем ты думаешь.

А еще вкуснее, дешевле и полезней!

Предлагаю три варианта — классический, «цветной» и японский!

### Понадобится:

Для засолки тебе понадобится свежая рыба семейства лососевых, а именно ее филейная часть, без хребта. Морская соль и травы (любые сухие и/или свежие).

Свекла для цветного способа и соус Унаги для японского.

### Приготовление:

Рассмотри рыбу, вытяни из нее крупные кости, помой под холодной водой и обсуши. Уложи целиком кожей вниз в емкость, которую можно плотно закрыть. Засыпь солью и травами. Плотно закрой и отправь в холодильник. Это классический способ.

Время засолки зависит от объема филе, но уже через два часа она будет вполне пригодной для еды, если ты любишь очень малосольную. Через 10-12 часов, она станет достаточно соленной, поэтому если ты ее не планируешь сразу съесть, лучше очистить ее от соли. Но в общем 5-6 часов оптимальное время для соления.

Второй «цветной» способ я подсмотрела в ресторане «Jardin», что находится в горсаду. Для него нам кроме лосося, трав и соли понадобится еще свекла.

Выдави сок свеклы с помощью соковыжималки или натри на терку и рукой выжми сок. Рыбу нарежь на плоские квадратики и окуни в свекольный сок, засыпь солью и травами. Покрасится и засолится рыба за пару часов. Перед подачей, выложи рыбу на бумагу и дай обсохнуть. Важно: не стоит перемешивать рыбу с тертой свеклой, очистить её от остатков свеклы будет сложно!

Идея третьего, японского способа пришла сама собой.

Цельный или резаный лосось замаринуй в соусе «унаги», присоли и оставь на пару часов. Божественный вкус напоминающий угря гарантирован!

Подавай маринованный лосось на кусочках чиаббаты, или в салатах!

Бон апетит!