



Лосось (саламон) домашнего посола

Каждый раз, когда я покупаю филе саламона (лосося) я отрезаю часть на засолку. Это занимает совсем не много времени, а результат отменный. Всегда есть кусочек соленого лосося на бутерброд или блинчик.

Ингредиенты

500-750 грамм филе свежего лосося (саламон) или форели

3/4 стакана любого уксуса. Лучше всего белый винный. Но подойдет и яблочный или даже рисовый. Можно использовать так же и простой уксус.

1 ст. ложка сахара

2 ст. ложки крупной соли

1 ст. ложка свежего или сухого чабреца или, по-другому, тимьяна. На иврите тимин или коранит. Не путать с тмином, который звучит на иврите как "кимель".

Свежемолотый чёрный перец

Процесс приготовления

Я лично, начинаю с того, что снимаю кожу с рыбы. Но можно использовать филе и не снимая кожу, если вам лень. В дальнейшем, в процессе нарезки уже готовой соленой рыбы, кожу можно просто не резать.

1. Наливаем уксус в пластиковую коробку или другую любую посуду в которой мы собираемся солить рыбу. Добавляем сахар и хорошо перемешиваем.
2. "Купаем" рыбу в этой смеси 20 секунд.
3. Вынимаем рыбу, выливаем смесь и вытираем посуду
4. Обтираем рыбу бумажным полотенцем.
5. Кладём кусок рыбы обратно в коробку или посуду, посыпаем крупной солью, свежемолотым чёрным перцем и свежим или сухим чабрецом (тимьяном). Можно вместо чабреца использовать любую другую приправу на ваш вкус, например, укроп.
6. Переворачиваем рыбу и проделываем тоже самое с другой стороны.
7. Закрываем коробку или накрываем плёнкой ту посуду, в которой мы делаем рыбу. убираем в холодильник, по крайней мере, на сутки.

Можно хранить неделю или две. Ничего с этой рыбой не произойдёт. У меня обычно съедается в течение нескольких дней :)

