

Salt Lab

ЦИТРУСОВЫЙ *соленый лосось*

НА ДВЕ ПОРЦИИ:

2 соляных блока,

250-300 грамм филе лосося с кожей, без костей

Цедра 2 лаймов

Цедра 2 лимонов

Цедра 2 апельсинов

¼ чашки тростникового сахара

Также понадобится формочка из фольги для выпечки

1. Соляной блок положить в форму для выпечки, на нее уложить филе кожей вниз, равномерно посыпать цедрой, затем сахаром.
2. Сверху накрыть вторым блоком и поставить в холодильник на 6-8 часов.
3. Проверить филе - рыба должна быть слегка затвердевшей. Аккуратно убрать сахар и быстро ополоснуть рыбу холодной водой, насухо промокнуть бумажными полотенцами, положить на соляной блок и поставить для подсыхания в холодильник на 2 часа.
4. Готовая рыба хранится в холодильнике до 2 дней.

