

Salt Lab

ГРАВЛАКС №1

НА ДВЕ ПОРЦИИ:

2 соляных блока

1 пучок свежего укропа

1 ч.л. колотого черного перца

1/2 ч.л. фенхеля

1/4 ч.л. сушеного тимьяна

1/8 стакана коричневого сахара

200-250 гр филе лосося с кожей, без костей.

Также понадобится пищевая пленка и формочка из фольги для выпечки.

1. Филе нарезать по размеру пластины.
2. Смешать фенхель, тимьян, перец и сахар, полученной смесью тщательно натереть рыбу.
3. На пластину положить половину пучка укропа, подготовленное филе, вторую половину укропа, укрыть второй пластиной и замотать в пищевую пленку. Положить все в формочку (туда будет стекать сок) и поставить в холодильник.
4. Время приготовления от 24 (толщина филе 1,5-2 см) до 72 часов: чем толще – тем дольше. Готовый лосось должен быть упругим и немного затвердевшим, подсохшим снаружи, но сочным внутри.
5. Филе очистить от специй и нарезать тонкими ломтиками. Подавать с творожным сыром и зеленью

Больше рецептов на www.saltlab.ru