
Surowy losos po skandynawsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2210 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 4 dni.

1 filet (1-1,2 kg) swiezego lososia ze skora,

80 g soli,

80 g cukru,

1 lyzka koperku,

1 lyzka czarnego pieprzu,

1 lyzeczka saletry.

1. Filet oczyszcic z lusek, dokladnie wytrzec, wlozyc do szklanego naczynia skora do dolu.
2. Wymieszac cukier z saletra, sola, drobno pokrojonym koperkiem i grubo zmielonym pieprzem.
3. Wymieszanymi przyprawami posypac caly filet, nastepnie przykryc folia aluminiowa, wstawic do lodowki na 24 godz.
4. Filet osaczyc z plynu, ktory sie zebral na dnie naczynia, ponownie wstawic do lodowki na 24 godz. Czynnosc te powtorzyc jeszcze dwukrotnie.
5. Po 4 dniach zeszkrobac nozem przyprawy. Filet owinac ponownie folia. Przechowywac w lodowce do 10 dni.
6. Przed podaniem pokroic w cienkie plasterki, skropic sokiem cytrynowym. Podawac z pieczywem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)