Łosoś domowy z suma

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 589 razy.

Świeżego suma oczyścić i przetrzeć serwetą, następnie, posolić jak każdą rybę z dodaniem 15 gr. saletry do litra soli. Po 3 lub 4 dniach głowa się odcina, kość grzbietowa odrzyna, suma przeciąć na 4 podłużne pasy i wywiesić na działanie powietrza, żeby wyschły. Pasy ten należy wieszając zaczepić za ogon, gdyż on ma najwięcej tłustości, która spływając na dół nadaje rybie kruchości i smaku. Tak przyrządzony sum da się przechować 2 lub 3 miesiące, podając na śniadanie zamiast łososia. Można też po wyjęciu z soli zawiesić parę dni w dymie, a tak owędzona da się dłużej zachować .

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"