
Łosoś domowy z suma

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 647 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 łososa. Można też po wyjęciu z soli zawiesić parę dni w dymie, a tak owędzona da się dłużej zachować .

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