

Предлагаем рецепт засолки филе семги в домашних условиях. Готовая рыба имеет нежный малосоленный вкус. Для засолки подходит как охлажденная на льду рыба, так и свежемороженая.



Если Вы приобрели свежемороженую целую рыбу – необходимо ее предварительно разморозить. Очистить, отделить хвост и голову, оставив их для ухи, а тушку разделить на филе, аккуратно вытащив косточки.

### **Состав смеси для засолки:**

- 2 столовые ложки неочищенной каменной соли;
- 1 столовая ложка сахара;
- Лавровый лист и перец горошком.

При желании можно в смесь для засолки добавить пряные травы, но не советуем ими увлекаться, так как избыток пряностей заглушает нежный вкус самой рыбы.

Обращаем Ваше внимание, что для засолки можно использовать только крупную каменную соль без каких либо добавок. Очищенная соль «Экстра» - не подходит для засолки рыбы в принципе. Иногда рекомендуют использовать морскую соль, но на практике нами морская соль не применялась, поэтому какие-либо рекомендации по ее применению давать не будем.

### **Приготовление:**

Смешать сахар и соль. Для филе весом 1 кг, достаточно указанного количества засолочной смеси. Если филе весит около 1,5 кг лучше взять двойное количество сахара и соли (соответственно 4 столовые ложки соли и 2 столовые ложки сахара).

Филе натереть смесью сахара и соли, положить на мякоть лавровый лист и несколько горошков черного или душистого перца. Завернуть подготовленное филе в чистую ткань, положить в пакет и оставить в холодильнике на 1-2 дня. Гнет для засолки рыбы использовать не нужно. Рыба сама выделяет достаточное количество сока и хорошо просаливается.

Часть готовой малосольной рыбы можно хранить в полиэтиленовом пакете в морозилке. Перед употреблением замороженную рыбу нужно просто разморозить в холодильнике, а затем уже переложить из пакета в закрывающуюся посуду и с удовольствием употреблять в пищу.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.