

## Цитрусовая засолка лосося

### Вам понадобится

Филе лосося	1 кг
Соль	70 г
Сахар	50 г
Цедра 1 лимона и 1 апельсина	
Белый перец	5 г

### Приготовление

- 1 Посолочная смесь:** соединить соль, сахар и перец. Добавить цедру. Обвалить куски филе лосося в смеси.
- 2 Вакуумирование:** лосося поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим СУХОЙ.
- 3** Солить в холодильнике 2-3 дня.
- 4** Промыть филе, обсушить и нарезать тонкими ломтиками.