

Свекольная засолка скумбрии

Вам понадобится

Скумбрия	650 г
Соль	70 г
Сахар	40 г
Свекла	150 г
Молотый кориандр	6 г
Уксус	5 мл

Приготовление

- 1 Свеклу натереть на терке.
- 2 **Посолочная смесь:** соединить соль, сахар, кориандр и уксус со свекольной стружкой. Очищенную потрошенную скумбрию без головы разрезать на два филе или оставить целиком.
- 3 **Вакуумирование:** обложить рыбу свекольной смесью и поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 4 Солить в холодильнике 2-3 дня.
- 5 Затем промыть рыбу, обсушить.