

Состав:

500г филе семги

½ пучка укропа

3 ст.л. (без горки) соли – предпочтительно морской

1 ст.л. (без горки) сахара (предпочтительно коричневого)

1 щепотка белого молотого перца

Рецепт слабосоленой семги:

Филе свежей семги промыть в холодной воде, аккуратно удалить чешую и еще раз промыть.

Подготовленное таким образом филе поперчить белым перцем, посолить со всех сторон морской солью и выложить на лист фольги. Сверху равномерно посыпать сахаром.

Укроп тщательно промыть, обсушить и мелко порубить. Подготовленное филе семги посыпать сверху укропом и завернуть в фольгу. Семгу в фольге выложить на тарелку и поместить в холодильник на 24 часа.

Это очень простой и, в то же время, оригинальный рецепт приготовления соленой семги. Аналогичным образом можно посолить и форель. Главный секрет здесь - рыба должна быть свежей.

Приятного аппетита!