

Осетр пряного посола "Беломорье" (khurs.ru - 2019)

1. Лист лавровый
- Послойно уложить (2-5):
2. Лук репчатый нарезать тонкими кольцами
3. Перец душистый горошком
4. Осетра нарезать небольшими порциями, укладывать плотно
5. Специи: кориандр, тмин, чеснок сушёный молотый, мускатный орех, кардамон, смесь перцев молотая, соль
6. Лист лавровый
7. Уксус столовый 9 % + вода (один к одному) до покрытия рыбы

Выдержка 1 час	↻	Выдержка 1 час	↻	Выдержка 1 час	↻	Выдержка 1 час	↻	Выдержка 20 часов	→ Закуска
Засолка с закрытой крышкой при комнатной температуре							Засолка с открытой крышкой при +20°C		

↻ - перевернуть

Через сутки подавать на стол или ставить в холодильник

1. Осетра нарезать небольшими порциями – 1,0 кг
2. Лук репчатый – 0,5-1 шт.
3. Перец душистый горошком
4. Зелень петрушки сушёная – 1 ст. ложка
5. Тмин – 1 ч. ложка
6. Кориандр – 0,7 ч. ложки
7. Мускатный орех – 0,25 ч. ложки
8. Соль – 1-1,25 ст. ложки
9. Уксус столовый 9 % - 4 ст. ложки
10. Вода - 4 ст. ложки



Осетр пряного посола "Беломорье"



1. Ловим осетра



2. Чистим и разделяем осетра на небольшие порции



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый тонкими кольцами



6. Отмеряем пропорции специй



7. Перемешиваем специи



8. Берём уксус столовый 9 %



9. Берём пластиковую коробку с герметичной крышкой



10. Кладём лист лавровый в коробку



11. Кладём слой лука репчатого в коробку



12. Кладём перец душистый горошком в коробку

Осетр пряного посола "Беломорье"



13. Кладём слой осетра в коробку



14. Кладём слой специй в коробку



15. Кладём слой лука репчатого в коробку



16. Кладём слой осетра в коробку



17. Кладём перец душистый горошком в коробку



18. Кладём слой специй в коробку



19. Кладём слой лука репчатого в коробку



20. Кладём лист лавровый в коробку



21. Наливаем уксус столовый 9 % и воду в коробку



22. Закрываем крышку и выдерживаем



23. Переворачиваем коробку и выдерживаем



24. Подаём закуску на стол