Сиг пряного посола "Варзуга" (khurs.ru - 2019)

- 1.Лист лавровый
- 2.Перец душистый горошком

Послойно уложить (3-4):

- 3. Сига нарезать порционно, укладывать плотно
- 4.Специи: кориандр, тмин, зелень петрушки сушёная, мускатный орех, соль
- 5.Перец душистый горошком
- 6.Лист лавровый
- 7.Уксус столовый 9 % + вода (один к одному) до покрытия рыбы
- 8. Лук репчатый нарезать тонкими четвертинками колец

Выдержка 1 час	P	Выдержка 1 час	P	Выдержка 1 час	P	Выдержка 1 час	P	Выдержка 20 часов			
Засолка с закрытой крышкой при комнатной температуре							Засолка с открытой крышкой при $+20^{0}\mathrm{C}$		→	Закуска	

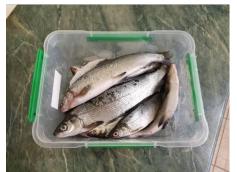
🅞 - перевернуть

Через сутки подавать на стол или ставить в холодильник

- 1.Сига нарезать порционно 0,8-1,0 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.Cоль 1-1,25 cт. ложки
- 9.Уксус столовый 9 % 4 ст. ложки
- 10.Вода 4 ст. ложки



Сиг пряного посола "Варзуга"



1. Ловим сига



2. Чистим сига, удаляем головы и внутренности, промываем водой



3. Разделываем сига порционно



4. Отмеряем пропорции специй



5. Перемешиваем специи



6. Берём половину крупной луковицы



7. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



8. Берём уксус столовый 9 %



9. Берём пластиковую коробку с герметичной крышкой



10. Кладём лист лавровый в коробку



11. Кладём перец душистый горошком в коробку



12. Кладём слой сига в коробку

Сиг пряного посола "Варзуга"



13. Кладём слой специй в коробку



14. Кладём слой сига в коробку



15. Кладём слой специй в коробку



16. Кладём слой сига в коробку



17. Кладём слой специй в коробку



18. Наливаем уксус столовый 9 % и воду в коробку



19. Кладём перец душистый горошком в коробку



20. Кладём лист лавровый в коробку



21. Кладём лук репчатый в коробку



22. Закрываем крышку и выдерживаем



23. Переворачиваем коробку и выдерживаем



24. Подаём закуску на стол