

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	↻	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. 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. Соль – 1-1,25 ст. 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. Разделяем 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