

Сиг пряного посола "Варзуга-3" (khurs.ru - 2020)

Послойно уложить (3-5):

1. Лист лавровый
2. Лук репчатый нарезать тонкими кольцами
3. Сига нарезать порционно, укладывать плотно
4. Чеснок нарезать тонкими пластинками
5. Специи: перец чёрный молотый, лимонный перец, розмарин сушёный нарезанный, анис семена, соль
6. 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. Сиг – 0,8-1,0 кг
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Чеснок – 5-6 долек
4. Перец чёрный молотый – 0,2-0,3 ч. ложки
5. Лимонный перец – 0,3 ч. ложки
6. Анис семена – 0,5-0,7 ст. ложки
7. Розмарин сушёный нарезанный – 0,1-0,2 ч. ложки
8. Соль – 1-1,25 ст. ложки
9. Лист лавровый
10. Уксус столовый 9 % – 100 мл
11. Вода – 100 мл



Сиг пряного посола "Варзуга-3"



1. Размораживаем сига в холодной воде



2. Чистим и разделяем сига, промываем водой



3. Берём лук репчатый



4. Режем лук репчатый тонкими кольцами



5. Чистим чеснок



6. Режем чеснок тонкими пластинками



7. Отмеряем пропорции специй



8. Перемешиваем специи



9. Берём уксус столовый 9 %



10. Наливаем 100 мл уксуса и 100 мл воды



11. Кладём слой листа лаврового в коробку



12. Кладём слой лука репчатого

Сиг пряного посола "Варзуга-3"



13. Кладём слой специй в коробку



14. Кладём слой сига в коробку



15. Кладём слой специй и чеснока в коробку



16. Кладём слой лука репчатого в коробку



17. Кладём слой сига в коробку



18. Кладём слой специй и чеснока в коробку



19. Кладём слой листа лаврового в коробку



20. Кладём слой лука репчатого в коробку



21. Наливаем уксус столовый 9 % и воду в коробку



22. Закрываем крышку и выдерживаем сутки при комнатной темпер.



23. Переворачиваем коробку несколько раз с выдержкой по 1 часу



24. Подаём закуску на стол