

Сиг быстрого посола "Варзуга-2" (khurs.ru - 2020)

1. Лист лавровый
2. Лук репчатый нарезать тонкими четвертинками колец
Послойно уложить (3-5):
3. Сига нарезать порционно, укладывать плотно
4. Чеснок нарезать тонкими пластинками
5. Специи: кориандр горошком, тмин, розмарин сушёный нарезанный, мускатный орех, перец душистый горошком, соль
6. Лук репчатый нарезать тонкими четвертинками колец
7. Уксус столовый 9% + вода (один к одному) до уровня укладки рыбы
8. Лист лавровый

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

Подавайте на
стол, можно
хранить в хо-
лодильнике

Закуска

↻ - перевернуть

1. Сиг – 0,8-1,0 кг
2. Лук репчатый – 1 шт.
3. Перец душистый горошком
4. Розмарин сушёный нарезанный – 1 ст. ложка
5. Тмин – 1 ч. ложка
6. Кориандр горошком – 0,7 ч. ложки
7. Мускатный орех – 0,25 ч. ложки
8. Соль – 1-1,25 ст. ложки
9. Лист лавровый
10. Уксус столовый 9% - 4 ст. ложки
11. Вода - 4 ст. ложки



Сиг быстрого посола "Варзуга-2"



1. Ловим сига



2. Чистим и разделяем сига, промываем водой



3. Берём лук репчатый



4. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



5. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



6. Берём чеснок



7. Чистим чеснок



8. Режем чеснок тонкими пластинками



9. Отмеряем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Берём уксус столовый 9 %



12. Кладём слой листа лаврового в коробку

Сиг быстрого посола "Варзуга-2"



13. Кладём слой лука репчатого в коробку



14. Кладём слой сига в коробку



15. Кладём слой специй и чеснока в коробку



16. Кладём слой сига в коробку



17. Кладём слой специй и чеснока в коробку



18. Кладём слой сига в коробку



19. Кладём слой лука репчатого в коробку



20. Наливаем уксус столовый 9 % и воду в коробку



21. Кладём лист лавровый в коробку



22. Закрываем крышку и выдерживаем



23. Переворачиваем коробку несколько раз с выдержкой по 1 часу



24. Подаём закуску на стол