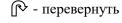
Сиг быстрого посола "Варзуга-2" (khurs.ru - 2020)





- 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 разделываем сига, промываем водой



3. Берём лук репчатый



4. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



5. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



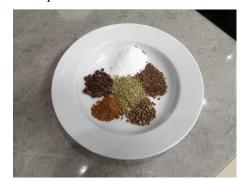
6. Берём чеснок



7. Чистим чеснок



8. Режем чеснок тонкими пластин-ками



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