

Salt Lab

ГРАВЛАКС №2

НА ДВЕ ПОРЦИИ:

2 соляных блока.

Лосось (семга) - 200-250 гр.

Перец, черный дробленый - 1 ч.л.

Сахар тростниковый - 1 ч.л.

Кориандр - 1/2 ч.л.

Укроп свежий - 1 пучок (50 гр).

Также понадобится пищевая пленка и формочка из фольги для выпечки.

1. Филе нарезать по размеру пластины.
2. Измельчить кориандр и смешать с перцем и сахаром, полученной смесью тщательно натереть рыбу.
3. На пластину положить половину пучка укропа, подготовленное филе, вторую половину укропа, укрыть второй пластиной и замотать в пищевую пленку. Положить все в формочку (туда будет стекать сок) и поставить в холодильник.
4. Время приготовления от 24 (толщина филе 1,5-2 см) до 72 часов: чем толще - тем дольше. Готовый лосось должен быть упругим и немного затвердевшим, подсохшим снаружи, но сочным внутри.
5. Филе очистить от специй и нарезать тонкими ломтиками. Подавать с творожным сыром и зеленью.