Losos marinovaný

Makro Epikure

Ingredience

- 1 kg filetu z lososa
- sůl — 600 g
- cukr — 600 g
- Drcené nové koření
- Drcený pepř
- Pomeranč, citron
- Kopr

Postup

Smícháme cukr se solí a touto směsí pokryjeme dno mělké misky. Položíme do ní první půlku filetu z lososa kůží dolů a posypeme ho kořením. Potom maso poklademe větším množstvím kopru a nastrouhanou kůrou z pomeranče a citronu. Na připravený filet položíme druhou část lososa kůží nahoru a posypeme rybu zbývající směsí soli a cukru. Překryjeme misku potravinovou fólií a lososa zatěžkáme těžším předmětem. Necháme 24 hodin marinovat v chladničce. Potom z masa odstraníme sůl, cukr a dochucovadla, je-li to nutné, opláchneme ho a nakrájíme na tenké plátky k dalšímu použití.

Zdroj: cilka.eu