detkityumen.ru

МАРИНОВАННАЯ СКУМБРИЯ

Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Ингредиенты:

- 2 штуки скумбрии (у меня они вытянули на килограмм)
- 1 морковь
- 2 луковицы

Рассол:
- 0,5 л воды
- по 5 штук душистого горошка, кориандра и перца горошком
- 3 штуки гвоздики
- 1 ст ложка соли
- 1 ч ложка сахара
- 2 ст ложки растительного масла
- 2-3 ст ложки яблочного уксуса

Приготовление:

МАРИНОВАННАЯ СКУМБРИЯ С ЛУКОМ И МОРКОВКОЙ.

Приготовление

1. Так как рассол варится и его нужно остужать до комнатной температуры, с него и начнем. Ставим воду кипятиться. Пока вода закипает, режем морковь кружочками.
Когда вода закипела, бросаем в кастрюлю соль, сахар, специи и морковь. Пусть покипит минут пять.
2. Пока рассол остывает, чистим скумбрию: отрезаем голову, плавники и хвост, потрошим, промываем брюшко проточной водой. Я всегда стараюсь разделывать скумбрию не до конца размороженной. Так проще и она выглядит аппетитней.
3. Режем на кусочки. У меня они получились примерно по 2 сантиметра. Нарезаем лук полукольцами.
Укладываем кусочки рыбы в стеклянную банку. Прослаиваем их луком и морковью из рассола.
4. Мои две рыбины и все остальные ингредиенты как раз уложились в широкую банку объемом 1,350 литра. 5. В остывший рассол (можно чуть теплый) добавляем растительное масло и яблочный уксус. Заливаем рассол в банку. Его как раз хватает, чтобы покрыть всю рыбу.
Отправляем банку в холодильник на сутки. Через 24 часа маринованная скумбрия готова.
..
..
.

17.07.2015
and.shumilov

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/234/