

detkityumen.ru

Сельдь пряного посола



Где готовим?

Другое

Ингредиенты:

- 2 свежемороженых селедки;
- 1 литр теплой кипяченой воды;
- 2 ст. ложки соли;
- 1 неполная ст. ложка сахара;
- душистый перец;
- лавровый лист;
- гвоздика;

Приготовление:

Начнем с подготовки селедки. Сначала ее необходимо разморозить, промыть и очистить от остатков чешуи. Солить селедку можно как с внутренностями, так и без них. Я предпочитаю солить ее без внутренностей, чтоб в дальнейшем было меньше мороки, поэтому вынимаю их и еще раз хорошенько промываю рыбку водой. Заметьте, что голову я не отрезаю сразу, хотя можно удалить и ее- мне больше нравится солить ее целой. Молоки или икру ни в коем случае не выбрасываем — будем солить их вместе с селедкой.

Наступило время приготовить маринад. Берем теплую кипяченую воду, добавляем туда соль, сахар, душистый перец, лавровый лист и гвоздику. Все хорошенько перемешиваем — до полного растворения соли и сахара.

Дальше берем емкость, в которой будет происходить процесс засолки, и укладываем туда рыбу вместе с молочком или икрой. Я буду солить селедку в обычной форме для запекания, но очень часто делаю это в обычной кастрюле.

Заливаем рыбу маринадом. так, чтоб он полностью покрыв ее. Если маринада не хватило, разводим еще немного, соблюдая указанные в рецепте пропорции. Накрываем сверху форму какой-нибудь крышкой и отправляем ее в холодильник. Через 12 часов такая селедка уже полностью готова к употреблению, но мы предпочитаем кушать ее примерно через сутки - тогда она получается не слишком соленой и очень-очень аппетитной.

Всем хозяйкам советую самостоятельно приготовить вкусную селедку пряного посола, которая намного вкуснее покупной.

Приятного аппетита!

..

.

19.07.2015

[and.shumilov](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/237/