

Универсальный рыбный рассол

Почему это рассол универсальный? Потому что он подойдёт для нескольких рыб сразу. Я лично использую такой рассол и для скумбрии, и для сельди, и для сардин (хотя последние предпочитаю покупать в консервах).

Собственно рецепт очень прост:

- желаемая рыба
- вода
- соль
- лавровый лист
- душистый перец
- перец горошком

В зависимости от типа и количества рыбы будут строиться пропорции.

Скумбрия

- 2 шт (~1 кг)
- 2 стакана воды (2 x 250мл) - 0,5л
- соль - 1,5 ст.л.
- лавровый лист - 2-3 шт
- душистый перец - 5 шт
- перец горошком - 10 шт

Этот рецепт готовил часто, поэтому отточен.

Сельдь

- 2-3 шт (~1кг)
- 4 стакана воды (4 x 250мл) - 1л
- соль - 6 ст.л.
- лавровый лист - 2 шт (+-1)
- душистый перец - 5 шт
- перец горошком - 10 шт

Этот рецепт готовил чуть пореже.

Сардины

- ~1кг
- 2 стакана воды (2 х 250мл) - 0,5л
- соль - 2-3 ст.л.
- лавровый лист - 2 шт (+-1)
- душистый перец - 5 шт
- перец горошком - 10 шт

Этот рецепт готовил буквально 1-2 раза. (Обычно беру в консервах)

Важное дополнение

Рыбу можно **хранить** в рассоле **около 7 дней**.

Начинать есть можно минимум через 24 часа после начала засолки (хотя **сельди лучше поддержать 2-3 дня**). Логично, но всё же, чем дольше рыба в рассоле, тем соленее становится.

P.S. На самом деле, с рецептом вы можете экспериментировать, чтобы подобрать идеальный под себя. Кто-то любит лаврушку, кто-то не очень. Кто-то хочет посоленнее, а кто-то наоборот. Будьте художниками в этом деле. Свой идеальный рецепт я вам дал.

Приятного аппетита

Автор **заметки**: matvey033

Revision #2

Created 4 February 2024 07:03:22 by Тимур

Updated 4 February 2024 07:05:49 by Тимур