

Скумбрия малосольная (простой способ засолки)

Почему то именно осенью больше всего хочется соленькой рыбки, да со свежесобранной молодой картошечкой))) На приготовление такой вкусной малосольной рыбки уходит минимум продуктов и потраченного вами времени А благодаря тому что рыбу мы не потрошим, а засаливаем целиком, она остается жирненькой и сочной



Ингредиенты

Скумбрия свежемороженая	1 кг
соль	6 ст.л
сахар	2 ст.л
перец молотый черный	1 ч.л.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Скумбрию моем, обсушиваем салфеткой, отрезаем хвост
Чистить от внутренностей и отрезать голову не нужно!

2 Шаг 2



Смешиваем соль,сахар,перец

3 Шаг 3



Обваливаем каждую тушку рыбы в посолочной смеси
Остатками обсыпаем рыбу

4 Шаг 4



Плотно заворачиваем рыбку в пищевую пленку и убираем
в целлофановый мешочек,так же плотно обернув
Убираем в холодильник на 3 суток

5 Шаг 5



Через трое суток вкусная малосольная скумбрия готова
Очищаем от внутренностей,промываем,режем на кусочки
и подаем на стол Приятного аппетита!