

## 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!