



Съомга с билки, маринована в джин

🕒 30–45 Минути 🍽️ 3

Подготвка

- 1 Изплакнете съомгата, подсушете с кухненска хартия и обилно намажете с джин. Поставете върху домакинско стреч фолио. Насържете кората на лимона и я смесете с хималайската сол и захарта. Намрийте рибата със сместа.
- 2 Нарежете копъра и лука на ситно и разбъркайте с половин ч.л. 5 Билки Превансал КОТАНИ. Поръсете върху рибата и я завийте стегнато във фолиото. Приберете в хладилника за 48 часа.
- 3 След това, развийте рибата и я изплакнете. Подсушете с кухненска хартия и обелете кожата. Намажете обилно със зехтин.
- 4 Нарежете на ситно див лук и копър и смесете с половин ч.л. 5 Билки Превансал. Поръсете върху рибата и притиснете билките към нея пътно с ръка.

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

400 g	Съомга (с кожата)
3 с.л.	Джин
40 g	◆ Хималайска сол
60 g	Захар
1	Лимон
1 бръзка	Копър
1 бръзка	Див лук
3 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	◆ 5 Билки Превансал

