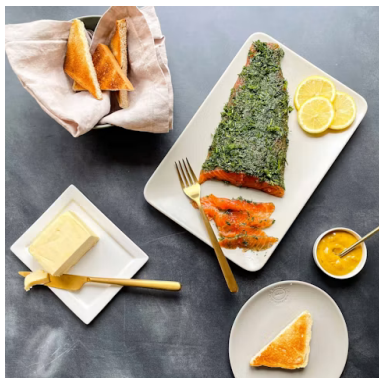




## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|          |                     |
|----------|---------------------|
| 400 g    | Сьомга (с кожата)   |
| 3 с.л.   | Джин                |
| 40 g     | ♦ Хималайска сол    |
| 60 g     | Захар               |
| 1        | Лимон               |
| 1 връзка | Копър               |
| 1 връзка | Див лук             |
| 3 с.л.   | Зехтин              |
| 1 ч.л.   | ♦ 5 Билки Провансал |

# Сьомга с билки, маринована в джин

⌚ 30—45 Минути 

## Подготовка

- 1 Изплакнете сьомгата, подсушете с кухненска хартия и обилно намажете с джин. Поставете върху домакинско стреч фолио. Настържете кората на лимона и я смесете с хималайската сол и захарта. Натрийте рибата със сместа.
- 2 Нарежете копъра и лука на ситно и разбъркайте с половин ч.л. 5 Билки Провансал 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 Провансал. Поръсете върху рибата и притиснете билките към нея плътно с ръка.

