



Сьомга с билки, маринована в джин

⌚ 30–45 Минути 

Подготовка

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

- 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.

