



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.

