



Маринованная королевская макрель со свеклой

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время простоя 3 Hrs
Время приготовления 5 Mins
Порции 4

Приготовление

200 г свеклы, сырой

10 г хрена, свежего

4 веточки укропа

150 г сахара

250 г морской соли, грубой

500 г королевской макрели, без кожи и костей

Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Укроп мелко порубить.

Перемешать соль, сахар и укроп. Натереть хреном королевскую макрель с обеих сторон.

Высыпать половину солевой смеси на дно фарфоровой формы.

Равномерно выложить свеклу на соль, сверху положить рыбу. Равномерно распределить остатки свеклы и солевой смеси по рыбе.

Накрыть все пищевой пленкой и оставить в холодильнике на 3 часа.

Снять соль и свеклу с королевской макрели, быстро обмыть макрель и мелко нарезать.

250 г шнитт-салата, например, месклуна

Подавать королевскую макрель на тарелке с гарниром из салата.

Аксессуары

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм





Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

