

Салат из корюшки со снытью

Ингредиенты

- Корюшка - 400 г
- Соль - 300 г
- Сахар - 100 г
- Растительное масло - 5 ст.л
- Картофель - 400 г
- Лук - 1 шт
- Сухари - горсть

Для маринования сныти:

- Сахар - 100 г
- Соль - 20 г
- Вода - 750 мл
- Уксус - 100 мл (6%)
- Подсолнечное масло - 150 мл с ароматом семечек
- Чеснок - 5 зубчиков
- Лавровый лист - 1 шт
- Перец - горошком
- Сныть - 400 г стебли



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Сначала замаринуйте сныть. В чуть теплой воде разведите сахар и соль. Добавьте уксус, подсолнечное масло, лавровый лист, перец горошком и крупно рубленый чеснок. Перемешайте. Сныть крупно нарежьте, промойте и сложите в маринад. Уберите на ночь в холодильник.

2

Корюшку разрежьте пополам, аккуратно вырежьте филе вдоль позвоночника и снимите с него кости, если есть. Смешайте сахар с солью, часть насыпьте на дно лотка и выложите сверху филе корюшки. Засыпьте оставшейся сахарно-солевой смесью. Оставьте на 40 минут при комнатной температуре. Затем филе промойте, обсушите на бумажном полотенце, сбрызните маслом и уберите в холодильник.

3

Картофель отварите в подсоленной воде до готовности, чуть остудите и нарежьте крупными дольками. Красный лук нарежьте тонкой соломкой.

4

Смешайте картофель, красный лук и сухари. Добавьте маринованную сныть и соленую корюшку, аккуратно перемешайте и подавайте



Приятного вам аппетита :)