Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Łosoś

Najlepiej żeby był to łosoś czerwony

Składniki:

- sól spożywcza, 2 g
- włoszczyzna, 300 g
- łosoś , 1 kg

Sposób przygotowania:

Łosoś czerwony jest rybą rzadką u nas, biały — pojawia się częściej. Po oczyszczeniu i nasoleniu ugotować pokrajanego w dzwonka w smaku z włoszczyzny. Ryba ta jest tak delikatna jak karp, wiec łatwo się rozleci. Podaje się ją z sosem tatarskim, holenderskim, bo z tymi sosami jest tylko dobra.