



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

Łosoś marynowany

Kto jeszcze tego nie próbował to najwyższy czas

Składniki:

- estragon, 2 g
- rozmaryn, 2 g
- ziele angielskie ziarnka, 2 g
- liście laurowe, 3 szt.
- ocet winny , 1 łyżk.
- włoszczyzna, 300 g
- łosoś , 1 kg

Sposób przygotowania:

Łosoś na marynatę kraje się w grube dzwonka wraz ze skórą. Dzwonka te trzeba owiazać łyżkiem, żeby zostały w całości. Posolić na kilka godzin i ugotować na wolnym ogniu, w krótkim sosie z włoszczyzną z dodatkiem octu, uważając, aby się grube dzwonka dobrze przegotowały. Wyjąć z tego sosu, ostudzić i ułożyć w kamiennym słoju. Mieć przygotowany dobry ocet winny z korzeniami tj. bobkowymi liśćmi, angielskim ziele, rozmarynem, estragonem i ostudzonym nalać łososa. Na wierzchu zalać oliwą albo przykryć denkiem, przycisnąć kamykiem i owinąć pęcherzem.

