

גרבלקס סלמון

(מתכון ל-10 מנות)

רעיון מיוחד וטעים להפליא שהאורחים יוקסמו ממנו.

מוצרים:

1 ק"ג פילה סלמון טרי ושלם עם העור וללא קוצים

(עדיף מחלקו המרכזי של הדג)

1/2 ק"ג מלח גס

1/2 ק"ג סוכר

50 גר' קליפת לימון חתוכה דק

50 גר' קליפת אשכולית אדומה

חתוכה דק

50 גר' קליפת תפוז חתוכה דק

צרור שמיר



אופן ההכנה:

מערבבים בתוך קערה מלח, סוכר, כוסברה, קליפות הדרים ושמיר. מניחים בתבנית חצי מהתערובת, עליה מניחים את הסלמון עם העור כלפי מעלה, מוסיפים את שאר התערובת ומרפדים את כל הדג בתערובת.

עוטפים בניילון נצמד את התבנית, מניחים על הדג תבנית נוספת במשקל כבד כדי ללחוץ על הדג שבתבנית התחתונה. לאחר מכן מכניסים למקרר למשך 3 ימים.

לאחר שלושה ימים מוציאים את הדג מהתערובת, שוטפים במים זורמים, מייבשים עם מגבת ומסירים את העור.

אופן ההגשה:

פורסים את הדג לפרוסות דקות,

מניחים על צלחת ומושחים במעט שמן זית.

בתיאבון!