



babafalva

LAZAC GRAVLAX

HOZZÁVALÓK (4 személyre)

1 kg körüli lazac filé
kb. 0,5 kg tengeri só
5 evk. cukor
1 csokor kapor, 1 csokor petrezselyem
2 citrom reszelt héja
bors

ELKÉSZÍTÉS

A lazacfilét előkészítjük. Lepikkelyezzük, de a bőrét rajtahagyjuk, lemoszuk, szárazra töröljük. Csipesszel kivesszük a nagyobb szálkákat, amiket érezni, ha végigsimítjuk, nem nehéz megtalálni.

A friss zöldeket összeaprítjuk, hozzáadjuk a citromhéjat, borsot, ezeket aprítógépben is összekeverhetjük. A keverékkel bedörzsöljük a filét.

Egy lapos kerámia tálba beleöntjük a só felét és ráfektetjük a befűszerezett halat bőrével lefelé, majd betakarjuk a só másik felével. Folpakkal lezárjuk, és hűtőbe tesszük.

A só gyakorlatilag kivonja belőle a folyadékot, naponta egyszer le lehet önteni alóla. 2-3 nap múlva kivesszük a hűtőből, lekaparjuk a sókérget, óvatosan kevés vízzel, papírtörülővel a fűszerkérget is letöröljük.

Ekkor már azonnal felhasználható, laposan, hajszálvékony szeleteket vághatunk belőle. Ha elrakjuk későbbre, megszórhatjuk aprított kaporral, és folpakkba letakarva tároljuk. Biztonsággal 3-4 napig fogyasztható.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK HOZZÁ!



babafalva