

Скумбрия солёная

Скумбрию тонко порезать. Смешать сахар с солью в пропорции 1:2 и посолить рыбу этой смесью. Дать постоять 4 часа.

Затем добавить специи для рыбы по вашему вкусу, рыбу переложить в банку, чередуя с колечками репчатого лука, и полить постным маслом. И очень скоро на вашем столе появится чудесная холодная закуска, которая обязательно понравится всем присутствующим.