Namuose sūdyta lašiša

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

Lašiša

- Lašišos filė
- Alyvuogių aliejaus
- Krapų (nebūtina)

Marinatas

- 1000 g vandens (1L)
- 100 g druskos
- 50 g cukraus

Gaminimo eiga

1. Prieš gamindami marinatą pasimatuokite kokio kiekio reiks pilnai apsemti lašišą. Tuomet vandenyje ištirpinkite 10% (nuo vandens svorio) druskos ir 5% (nuo vandens svorio) cukraus.

2. Patarimas: druską ir cukrų tirpinkite pusėje kiekio karšto vandens, kitą vandens dalį pakeiskite ledukais. Taip ruošiant greičiau ir geriau ištirps druska ir cukrus.

3. Pamerkite lašišą į marinatą ir palikite šaldytuve.

4. Trumpiausias marinavimo laikas yra viena valanda, bet kur kas geresnį rezultatą pasieksite jei lašiša pamirks bent 4 valandas. Mes kartais paliekam šaldytuve per naktį ir nieko bloga nenutinka.

5. Kitas svarbus žingsnis išimti lašišą iš vandens, nusausinti, pašlakstyti alyvuogiu aliejumi ir uždengus maistine plėvele dar palaikyti kelias valandas šaldytuve prieš valgant.

Pastabos

Marinato ruošimui taikysim formulę, 10 % druskos, 5 % cukraus.

Tik išėmus lašišą iš marinato, ji gali pasirodyti sūroka, tačiau per tas kelias "poilsio" valandas skoniai pasiskirsto, perteklinė drėgmė nugaruoja ir žuvis paskanėja.

Sūdytą lašišą laikykite šaltai, uždarame inde arba uždengtą maistine plėvele. Jei mėgstate, galite ne tik paskaninti alyvuogių aliejumi bet taip pat užberti šviežių krapų. Žuvis bus skani ir tinkama valgyti 3 - 4 dienas.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt