



PACIFIC
AMERICAN
FISHERIES

BY LINDSAY
WAIN

WEIGHT OF
CONTENT 1.1 LB

גרבלקס
מתאים כמנה ראשונה או פינגרס פוד



מצרכים

1 ק"ג דג סלמון ללא עצם (2 יחידות) מרכזית עם עור בצד

אחד

½ כוס מלח

½ כוס סוכר חום

1 בצל חתוך לפרוסות

2 שוטים של קונייק או ג'ין

צרור גדול של שמיר קצוץ דק

כפית פלפל שחור גרוס



PACIFIC
AMERICAN
FISH
BELLINGHAM
WASH.

SALMON

שלבי ההכנה:
מאחדים את הסוכר, המלח, הפלפל, והקונייק בקערה. מוסיפים מעט
מהשמיר (כ-2 כפות) וכמה פרוסות בצל. מערבבים היטב עד לקבלת
מקרום אחיד



PACIFIC
AMERICAN
FISHERIES
BELLINGHAM

לוקחים קערה שטוחה שיכולה להכיל את הדג
מניילנים עם ניילון נצמד את התחתית ומשאירים שארית גדולה
מניחים נתח אחד של הדג על הקערה ויוצקים מעל את המטבל

SALMON



PACIFIC
AMERICAN
FISHERIES
BELLINGHAM
WA

מפזרים מעל את הבצל ואת שאר השמיר הקצוץ עד לכיסוי מלא של הדג.
מניחים את הנתח השני של הדג ומכסים את הכל בניילון נצמד

SALMON



מנחים תבנית או מגש מעל הדגים ומניחים מעל משקל שילחץ את הדגים. אני השתמשתי בקופסאות שימורים. מעבירים את התבנית למקרר למשך 2-3 ימים אולם מומלץ להפוך את הדגים כל 12 שעות. אחרי 2-3 ימים מסירים את הניילון הנצמד ונקים את הבצל והשמיר מעל הנתחים



מניחים את אחד מהנתחים על קשר חיתוך כשהעור כלפי מטה. עם סכין
חדה פורסים פרוסות אלכסוניות ודקות את הדג.
את הדג מחזירים למקרר עד לפעם הבאה.

