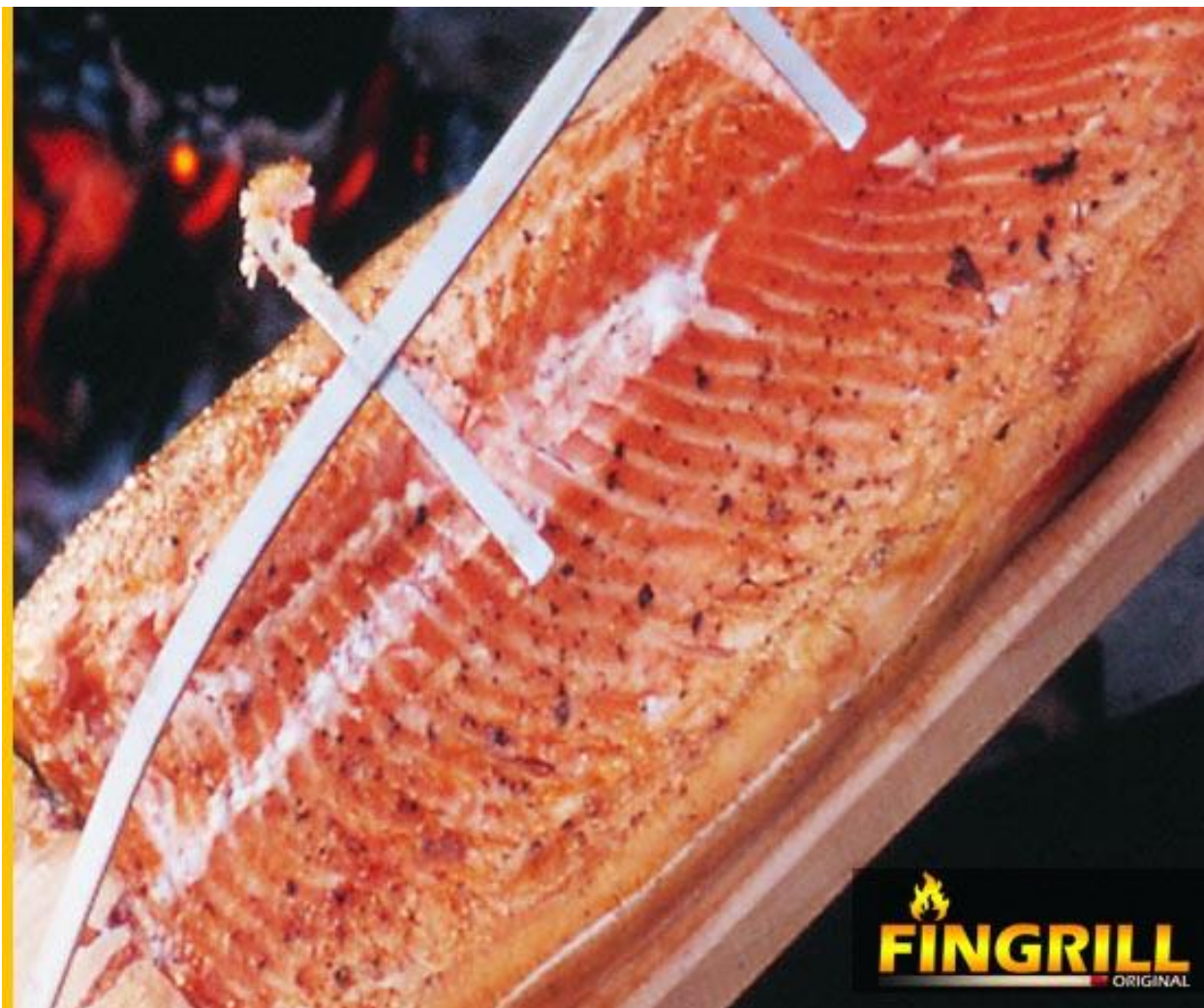


Ваш рецепт "ТОМЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ"



История томления или копчения очень интересна. Многие рецепты пестрят различными приправами или соусами для копченого лосося. Мы же рекомендуем отказаться от дополнительных вкусовых добавок и прибегнуть к простому и старому способу копчения лосося на финском гриле-барбекю. Для этого Вам понадобится любой финский гриль-барбекю в комплект которого уже входят доски для копчения рыбы. Также можно использовать коптильню. Итак... Вам понадобятся две доски с зажимами для копчения рыбы и собственно сама рыба. Натрите солью по вкусу рыбу, укрепите рыбу на досках специальными зажимами и.... Единственное что Вам необходимо смотреть на чарующее пламя огня и на то как Ваша рыба покрывается золотистой корочкой. В процессе копчения Вы можете регулировать уровень жара наклоном досок. 40-45 минут и Ваша рыба готова.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Лосось или любая другая рыба

Соль по вкусу

Доски для копчения рыбы или коптильня

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»