

Сельдь пряного посола

Сельдь свежая 1,2 кг

На 1 л рассола:

Соль — 100 гр

Сахара — 40 гр

Перца чёрного — 5 гр

Перец душистый — 10 гр

Красный молотый чили — 5 гр

Корица — 2 гр

Гвоздика — 1 гр

Кориандр — 30 гр

Лавровый лист — 1 гр

Тмин молотый — 3 гр

Луковая шелуха

Удаляем у сельди жабры и внутренности. Икру и молоки можно тоже оставить для засолки.

Будем готовить рассол. Пропорции на 1 литр в ингредиентах. Вам еще понадобятся кухонные весы для взвешивания специй.

В воду добавляем все специи, доводим до кипения и хорошо перемешиваем. Нужно, чтобы соль и сахар полностью растворились, затем оставляем рассол остывать до комнатной температуры.

Заливаем сельдь рассолом, закрываем крышкой на 3 дня, один день держать при комнатной температуре и на 2 дня убрать в холодильник.