

## Рецепт сугудая из муксуна

По принципу приготовления и использованным продуктам можно сказать, что это просто разновидность маринования, но именно так на крайнем Севере предпочитают употреблять дар рек и морей. Предварительно очищенную рыбину нарезают порционными кусками или стейками, толщиной около сантиметра. Очищают 2-3 крупных луковицы и нарезают полукольцами. Рыбу складывают в глубокую емкость, пересыпав луком. Отдельно готовят маринад, для него понадобится:

- пару столовых ложек соли;
- молотый перец по вкусу;
- 100 г растительного нерафинированного масла.
- Денис Борисов
- Денис Борисов
- Помощник шеф повара ресторана «Дом Рыбака»

Все ингредиенты смешивают и добавляют по желанию уксус или сок лимона, рубленную петрушку, измельченный чеснок. Всем этим заливают рыбу, хорошо перемешивают и оставляют на пару часов.

Рекомендуем:

[Лещ в духовке](#)

[Суп из рыбных консервов](#)

Все рецепты приготовления : [Муксун: как приготовить и поймать трофей](#)

Присоединяйтесь к нам:

[FaceBook](#)

[В Контакте](#)

[Одноклассники](#)