



I Su apelsinų marinatu

▣ **200 g lašišų filė, 2 apelsinai su odele, 1 ½ šaukšto garstyčių, 1 ryšelis šviežių krapų, druskos.**

Lašišas supjaustykite gabalais ir ištrinkite mėsmale sumaltais apelsiniais ir krapais. Laikykite šaltai 12 valandų.

Išimkite, nuvalykite apelsinų ir krapų likučius, sudėkite į lėkštę. Prie tokiu būdu marinuotų lašišų tinka koks nors minkštas sūris. Lėkštę papuoškite salotų lapais, pomidorų ir citrinų griežinėliais, alyvuogėmis, krapų šakelėmis, garstyčias panaudokite, kai padažą suvilginimui.

II

Skandinaviškai marinuota lašiša

2 kg lašišų filė, 2 šaukšteliai maltų juodųjų pipirų, 1 šaukštelis maltos paprikos, 1

šaukštelis malto muskato, 1 stiklinė stambiagrūdės druskos, ½ stiklinės cukraus, 50 g konjako, 4 ryšeliai šviežių krapų.

Žuvis supjaustykite stambiais gabalais ir sumaišykite su mišiniu iš likusių produktų, tik nedėkite krapų. Krapus susmulkinkite, išklokite jais emaliuoto puodo dugną ir dėkite pirmą žuvų sluoksnį. Tada - krapus ir vėl žuvis. Paskutinis sluoksnis turi būti krapų. Uždenkite ir gerai prispauskite sunkiu daiktu. Palikite šaltoje vietoje 2-3 paroms. Tada jau galite patiekti - supjaustykite mažesniais gabaliukais ar plonais griežinėliais. Labai skanu su skrudinta duona, tinku ir balta su sviestu.

www.moteris.lt