



Valhalla marinētais lasis



6-8

Nepieciešams:

- 1 kg laša filejas
- 1 tēj.k. cukura
- 1 ēd.k. (ar kaudzīti) rupjā jūras sāls
- Saberzti melnie pipari
- 3 ēd.k. Valhalla liķiera

Valhallas marinētais lasis lieliski garšo kopā ar rudzu maizi vai jaunajiem kartupeļiem.

Varat to pasniegt kopā ar tradicionālo, plakano neraudzēto maizi, kas gatavota no miežu miltiem, un garnēt ar krēmsiera-mārrutku maisījumu.

Recepte aptuveni 10-15 uz kodu porcijām.

Pagatavošana

1. Uzlieciet laša fileju uz šķīvja un apkaisiet to ar smalko cukuru — tas saglabās lasi mīkstu
2. Pēc tam vienmērīgi uzberiet melnos piparus
3. Ar karoti pāri pārlejiet liķieri "Valhalla"
4. Uzkaisiet rupjo jūras sāli
5. Kad marināde gatava, aplājiet fileju ar pārtikas plēvi.
Pēc izvēles: virs filejas varat uzlikt nelielu smagumu (piemēram, vēl vienu šķīvi vai nelielu galda dēlīti). Ļaujiet tai 1-2 dienas nostāvēties ledusskapī.
6. Ar asu nazi no filejas noņemiet liekās garšvielas un saudzīgi nosusiniet fileju ar papīra dvieli. Fileju grieziet plānās šķēlītēs, sākot no platākā gala, un kātojiet uz šķīvja