

Sūdytas eršketas

- Eršketo file be odos – 1kg.
- Druska – 100 g.
- Cukrus – 50 g.
- Krapai.
- Rožiniai pipirai.
- Brendis.



Gaminimo eiga:



Eršketo file įtrinti cukraus ir druskos mišiniu, apibarstyti krapais ir rožiniais pipirais, apšlakstyti brendžiu.

Palaikyti šaldytuve 24 valandas.



Nusausinti servetėle, įtrinti alyvuogių aliejumi. Didesnį kiekį galima užšaldyti ilgesniam vartojimui.



Iš sūdyto eršketo galima pasigaminti sumuštinį, valgyti su salotomis arba paskaninti grikių dribsnius:

Išvirtus grikių dribsnius apibarstome kietu sūriu ir uždedame sūdyto eršketo.