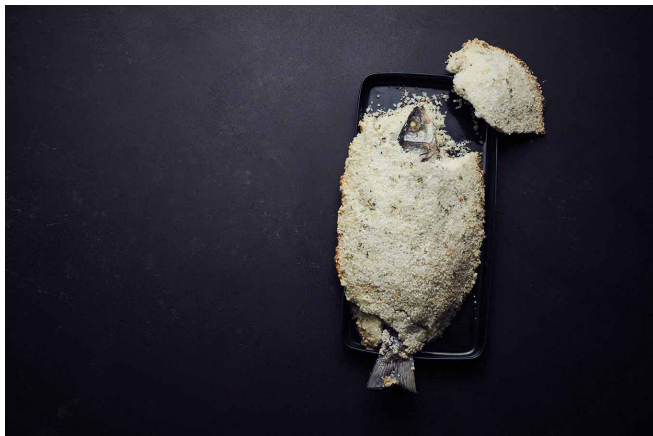




# Лаврак

Рецепт від V-ZUG AT



|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| готування | 30 хв                            |
| Час       | 25 хв                            |
| готування |                                  |
| Порції    | 4                                |
| Прилад    | CombairSteamer V6000 з 2021 року |

запечений в соляно-цедровій скоринці

## Лаврак

4 кг крупнозернистої морської солі

1 лимон, терта цедра

1 пучок чебрецю, обірвані листочки

2 Білки

100 мл води

2 лаврака (прибл. 500 г)

## Лаврак

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі обдуву гарячим повітрям.

Добре перемішайте всі інгредієнти разом з водою. На застеленому папером для випічки деко сформуйте соляну подушку розміром з рибину для кожної рибини.

Помийте рибини всередині й зовні холодною водою і витріть насухо. Покладіть рибу на соляну подушку і вставте температурний датчик у найтовстішу частину рибини. Розподіліть залишок солі по рибі й міцно притисніть.

Помістіть рибу на середній рівень і підключіть температурний датчик до камери. Запікайте, доки температура продукту не досягне 55 °C.

Переріжте соляну скоринку по периметру зубчастим ножом і обережно зніміть. Подавайте філе лаврака без шкірки.

## Етапи приготування

**Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря**





Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру. Підключіть температурний датчик до камери.

Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря

## Акcesуари

---

Деко

Температурний датчик

## Додаткова інформація

---

Складено

26.01.2022

