



# Скумбрия в масле



Скумбрия (без головы и внутренностей )	- 400 г
Соль	- 4,5 г
Перец чёрный горошком	- 2 шт
Лавровый лист	- 1\2 листа
Масло растительное	- 80 мл

## Технология приготовления:

Рыбу нарезать на куски 50-80 г, смешать с солью. На дно банки выложить чёрный перец, лавровый лист. Затем расфасовать, залить продукт растительным маслом.

Далее провести закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 115°C продукт готовится 80 минут.