



# Шпроты



Килька балтийская - 400 г  
Масло растительное - 80 мл  
Жидкий дым - 1 ч.л  
Паприка копчёная - 1 ч.л  
Перец чёрный горошком - 3-5 шт  
Перец душистый - 1 шт  
Соль - 1 ч. л без горки

## Технология приготовления:

Кильку промыть, удалить головы, отрезая по диагонали (от основания головы выходя за передние плавники). Отрезая так, мы убираем печень и желчный пузырь, которые при готовке дают горечь. В каждую банку положить 1 горошину душистого перца, 3-5 горошин чёрного перца. Аккуратно и по возможности ровно разложить рыбу по банкам. В каждую банку добавить 1 ч. л. без горки соли, по 1 ч. л. жидкого дыма и/или копчёной паприки. Затем залить растительным маслом по плечики банки. Далее провести расфасовку, закатку\закрутку, проверку герметичности банок, стерилизацию.

После достижения температуры 115°C продукт готовится 80 минут.