**Маринованная скумбрия в банке**

**Ингредиенты и маринад для скумбрии**

Скумбрия свежая - 2 шт.

Вода - 3 литра

Луковая шелуха - горсть

Соль - 6 ст. л.

Сахар - 3 ст. л.

Смесь перцев горошком - 3 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**
Для маринования скумбрии в банке сначала разделаем скумбрию. Разрезаем брюшко, удаляем внутренности и голову. Хвост оставляем.

**Шаг 2**
Теперь приготовим маринад для скумбрии. Луковую шелуху, черный чай, соль, сахар, смесь перцев складываем в ковш, заливаем водой и варим 15 минут.

**Шаг 3**
Охлаждаем маринад. Погружаем скумбрию в 3-литровую банку целиком и заливаем остывшим маринадом.

**Шаг 4**
Закрываем банку крышкой или плёнкой и ставим на 3 дня в холодильник или в другое прохладное место.

**Шаг 5**
Достаём из банки, разрезаем готовую маринованную скумбрию на удобные кусочки и подаём к столу.