

Ryby uzené

pan Fafek z Nechranic

Ingredience

Postup

Vykuchanou rybu očistíme a naložíme do nálevu z 1 litru vody a 6 dkg soli. Ryba musí být potopená 6 až 24 hodin. Po vyjmutí ji opláchneme studenou vodou a před vložením do udírny ji důkladně osušíme. Ryby věšíme do udírny na háčky ve tvaru S, které zachytneme za páteř nebo skupinu kostí. Menší pstruzi ale z háčků padají, možná by na ně byl lepší nějaký kabátek z pletiva a pod. Udírnu roztopíme na 80 st.C a touto teplotou udíme 10 až 20 minut, podle velikosti ryby. Menší kousky stačí kratší dobu, jinak jsou vysušené. Ryby do 25 cm udíme v celku, větší krájíme na podkovy 2 až 3 cm silné. Pak snížíme teplotu na 40 až 50 st. C a douzujeme cca 1 až 2 hodiny. Po 20 minutách tohoto uzení přihazujeme na doutnající oheň piliny nebo hobliny ze stejného dřeva nebo větvičky jalovce. Malé ryby udíme kratší dobu. Po vyuzení ryby z udírny vyjmeme, nenecháváme v udírně! Na uzení používáme olši, buk, ovocné dřeviny, pokud možno bez kůry.