

Jak na uzené maso

Poslední dobou jste nám psali o další recepty, hlavně i o nějaké ty "základní." Proto jsme se rozhodli z našich zkušeností nějaké sepsat.

Na uzení je nejlepší čerstvé maso od ověřeného řezníka. Ideální jsou kousky masa 1 – 1,5 kg.

Existují dva způsoby nakládání masa. Prvním je naložení do láku nebo modernější způsob pomocí vakuování, který je dle nás vhodnější. Po naložení maso uložíme do lednice a už se více nestaráme. Mimo jiné můžeme experimentovat s množstvím soli a česneku nebo zkoušet různá koření. Při nakládání do láku musíme hlídat lák a pravidelně maso otáčet. Také jsou větší nároky na prostor v lednici.

Nakládání do láku

Příprava

1. Připravíme si na 1 kg masa 24 gramů soli a 14 gramů čerstvého prolisovaného česneku.
2. Odvážíme si kousky masa, dle váhy připravíme sůl a česnek.
3. Kousky masa obalíme solí a česnekem. Takto maso vložíme do nádoby a necháme 5 dnů uležet nasucho v lednici.
4. Po 5 dnech zalijeme převařenou vodou se solí. Na 5 litrů vody přidáme 3 lžíce soli.
5. Dáváme pozor, aby maso bylo zcela ponořené do láku. Maso v láku každý den otáčíme.
6. Po cca 12 dnech maso vytáhneme, opláchneme a osušíme. Maso pak vyvěsíme večer před uzením doma v pokojové teplotě.

Uzení

1. Maso pověsíme do vyhřáté udírny a cca po hodině zapálíme Gekon.
2. Udíme na 75 stupňů cca 11 hodin. Kdo chce může použít vpichový teploměr a při dosažení teploty 62 stupňů máme hotovo.

Jak na uzené maso

Vakuování

Příprava

1. Připravíme si na 1 kg masa 20 gramů soli (množství pro ty, kteří nemají moc rádi slané) a 14 gramů česneku.
2. Odvážíme si kousky masa, dle váhy připravíme sůl a česnek.
3. Kousky masa obalíme solí a česnekem a vložíme do vakuovacího sáčku.
4. Maso zvakujeme a uložíme do lednice na minimálně 12 dnů. Já osobně maso nechávám v lednici 6 týdnů. Zdá se mi pak daleko křehčí.
5. Po vytažení ze sáčku maso opláchneme a usušíme. Maso pak vyvěsíme večer před uzením doma v pokojové teplotě.

Uzení

1. Maso pověsíme do vyhřáté udírny a cca po hodině zapálíme generátor kouře.
2. Udíme na 75 stupňů cca 11 hodin. Kdo chce může použít vpichový teploměr a při dosažení teploty 62 stupňů máme hotovo.

Tento postup je stejný pro všechny druhy vepřového masa. Jedině bůček udíme na nižší teplotu 65 stupňů a delší čas cca o 2 hodiny.

Břeťa a celý zbytek týmu vám přejí dobrou chuť.

Tým Udíme doma