

# Rychlý uzený losos s himalájskou solí

Je vaše návštěva na cestě, máte hladovou rodinu nebo prostě jen neodolatelnou chuť na lososa? Tak to jste tady správně. Výborný uzený losos může být už za pár hodin připravený na stole a určitě nezklame.

## Co budeme potřebovat?

- Filé z lososa
- Himalajskou sůl (pokud nemáte, můžete použít mořskou, já měl doma tuto)

## Příprava

1. Rybu zbavíme kůže, opláchneme a osušíme.
2. Nakrájíme na menší kousky.
3. Potřeme kousky ze všech stran himalájskou solí (já jsem dával 20 g na kg, u nás se moc nesolí).
4. Uložíme do misky, zatáhneme potravinovou fólií a uložíme do lednice na 2 hodiny.
5. Poté opláchneme, osušíme a uložíme na rošt.

## Uzení

1. Vyhřejeme si udírnu na 60°C.
2. Vložíme rošt do udírny a necháme rybu cca 30 minut oschnout.
3. Poté zapálíme GEKONA a udíme cca 4 hodiny.

Na uzení ryb je nejvhodnější štěpka z olše nebo buku, doporučujeme však mix těchto dřevin. V generátoru kouře se všeobecně spálí mnohem méně dřeva, než je tomu při klasickém uzení v topeništi.

Přejeme vám úspěch při uzení a dobrou chuť.

**Tým Udíme doma**