

Uzený pstruh / kapr podle Jarka

Jarek je zapálený rybář, který ví, jak si připravit toho nejlepšího uzeného kapra nebo pstruha. Samozřejmě, že nejlepší ryba je ta čerstvá. Proto doporučuje kupovat živé ryby na sádkách. Pokud si ji teda nechytíte sami. Tam dostanete to nejlepší a nemusíte se bát, odkud a jak dlouho ryba k vám cestovala.

Co budeme potřebovat?

- Vykuchaného kapra / pstruha, množství dle uvážení, ale pozor. Strašně rychle mizí, takže radši víc
- Česnek (cca. 14 gramů na kg)
- Sůl (cca. 20 gramů na kg)

Příprava

1. Ryby očistíme a opláchneme čistou vodou
2. Kapra naporcujeme na podkovy, pstruhy necháme celé
3. Potřeme solí, vnitřky ryb potřeme i česnekem
4. Uložíme do nádoby do chladu na 18 – 24 hodin, občas promícháme
5. Před uzením ryby opět opláchneme a osušíme

Uzení

1. Vyhřejeme si udírnu na 70 stupňů
2. Podkovy zavěsíme na háčky, na pstruhy použijeme háky na ryby a vložíme do udírny
3. Udíme na 70 stupňů přibližně 7 hodin podle velikosti ryb
4. Na uzení ryb je nevhodnější štěpka z olše nebo buku, doporučujeme však mix těchto dřevin.

Přejeme vám úspěch při uzení a dobrou chuť.

Tým Udíme doma