

Pstrąg wędzony



XXMARZAXX



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg	1 sztuka
sól	20 dkg
woda	1 litr
ziele angielskie	2
Liść laurowy suszony Prymat	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryba przed wędzeniem musi być osuszona. Zagotować wodę z liściem laurowym, zielem angielskim i solą. Po wystudzeniu marynować przez dobę, a następnie wędzić w dymie z drzew liściastych przez 3godz w temp 60st.