

Pstrąg wędzony



MAR3STA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pstrąg	12 szt
sól	
wywar warzywny	2 l
woda	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby wypatroszyć i przełożyć do dużego garnka. Wszystkie ryby zalać wywarem warzywnym i uzupełnić wodą tak aby były całkowicie zanurzone. Następnie stopniowo dodawać sól i dokładnie zamieszać (sól sypałam na oko, ale myślę że było ok. 7 szklanek). W tak przygotowanej solance pozostawić ryby na ok. 3 godz. Po wyjęciu ryby dokładnie osuszyć, najlepiej w przewiewnym miejscu. W przygotowanej wędzarni ryby wędzić 3 godz. Przez pierwsze 2 godz. w temp. ok 60stopni, a pod koniec podnieść temperaturę. Należy pamiętać, aby ryby wędzić drzewem liściastym.

Wędzarnia to prowizoryczna robota mojego małżonka. A rybki przyjechały aż z Luxemburga. Nie znam się na odmianach ryb, ale zapewniam, że smakowały wyśmienicie.