Recept na uzené ryby (pstruhy, makrely, pražmy, mořské okouny ….)

https://www.varimesmarcelou.cz/ryby/recept-na-uzene-ryby-pstruhy-makrely-prazmy-morske-okouny.html

Kdo nikdy neochutnal čerstvě vyuzenou rybu, o hodně přichází. Už samotná příprava je malé dobrodružství. Výsledek ale stojí za to. Zkuste někdy místo grilování ryb, ryby vyudit a můžete si ještě připravit svůj unikátní uzený sýr.

S uzením hmotnostně velkých ryb vcelku nemám zkušenost. Vždy jsem udila kusy o váze 300 – 400 g nebo kusy ryb nařezané na podkovy. Přípravu jsem si rozdělila do dvou dnů. Jeden den jsem ryby připravila a naložila do láku, druhý den jsem je udila.

Na přípravu 4 vyuzených pstruhů budeme potřebovat

- 4 pstruhy nebo makrely, o hmotnosti 300 – 350 g na jeden kus
- 4 háčky na zavěšení
- 1 čajovou lžičku mořské soli do zářezů
- Porcelánovou nebo skleněnou nádobu s poklicí na uložení ryb
- 2 porcelánové talířky na zatížení ryb

Lák na naložení ryb

- 2 litry studené vody
- 190 g kuchyňské soli
- 10 kuliček pepře (třeba barevného nebo jen černého)
- 5 kuliček nového koření
- 2 přelomené bobkové listy
- 2 větvičky tymiánu
- 1 kávovou lžičku sušeného rozmarýnu

Postup přípravy uzení ryb

Nejprve si připravíme lák na naložení ryb. Do hrnce vložíme všechny uvedené suroviny, důkladně promícháme a odkryté přivedeme k varu a vaříme 5 minut. Lák odstavíme ze zdroje tepla a necháme nezakrytý zcela vychladnout.

Než se nám lák vychladí, připravíme si ryby. Z ryb odstraníme žábry a důkladně vyčistíme prostor podél páteře v celé dutině břišní. Tam má ryba uložené ledviny (tmavý až černý pruh). Já na odstranění ledvin používám střídavě oba konce čajové lžičky. Čistím vždy od hlavy k ocasu.

Kdybychom ledviny neodstranili, maso by bylo hořké a ztratilo by na kvalitě.

Z ryby odstraňte ledviny, jinak budou hořké!

Z každé strany ryby do kůže uděláme 3 – 4 zářezy. To není pro parádu, ale aby se maso rovnoměrně nasolilo. Kůže totiž do masa žádnou sůl ani koření nepropustí.

Ryby důkladně opláchneme a osušíme papírovými utěrkami. Do každého zářezu, z obou stran každé ryby, vetřeme připravenou mořskou sůl.

Naložení pstruzi v láku
Zdroj: Marcela Hackerová

Připravené ryby vložíme do keramické nebo skleněné nádoby a zalijeme je studeným lákem. Aby byly ryby po celou dobu naložení v láku, zatížíme je dvěma porcelánovými talířky. Nádobu zakryjeme poklicí a přemístíme do studeného sklepa. Kdo studený sklep nemá, použije chladničku.

Ryby musí být po celou dobu naložení celé v láku.

Příprava první den skončila. Ryby v láku necháme přibližně 10 hodin. Já jsem měla druhý den trochu skluz a ryby jsem nechala naložené 18 hodin. Vůbec nic se nestalo. Lák byl čirý a ryby vypadaly velmi čerstvě.

Lák slijeme a ryby opláchneme pod studenu tekoucí vodou. Položíme je na mřížku a necháme je asi jednu hodinu oschnout.

Háčky na zavěšení ryb mi manžel vyrobil z drátěného ramínka z čistírny (viz fotografie). Háček jsem prostrčila tlamičkou a v dutině břišní jsem očko háčku obtočila okolo páteře.

Doma vyrobené háčky na zavěšení ryb
Zdroj: Marcela Hackerová

Ryby zavěsíme do udírny, vyhřáté na 80 °C a udíme je 2,5 hodiny.

Ryby by měly mít v udírně prostor a nedotýkat se jedna druhé.

Průběžně ryby kontrolujeme, zejména barvu uzené kůže a barvu masa v dutině břišní.

Po vyuzení ryb necháme dveře udírny chvíli otevřené. Pak vyuzené ryby zavěsíme mezi dva dřevěné stojany a hlídáme, zda na ryby nesedají mouchy. Když ryby vychladnou, přemístíme je na alobal.

Já jsem dvě do alobalu zabalila a uložila do chladničky. Bylo z nich výborné pâté a dvě putovaly rovnou na talíř.

Chuť čerstvě vyuzeného rybího masa se nedá ani popsat ani s ničím jiným srovnat.

Nedávno jsem viděla v jednom velkém obchodním řetězci, že prodávali 100 g uzené makrely za 11,90.

100 g čerstvé makrely prodávají za 30 Kč, tak nevím, jak stará ta nebohá makrela musela před vyuzením být.