Wędzone pstrągi

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

4 porcje

Składniki:

pstrągi - 2 szt.
solanka - woda zimna - 5 litr
cukier - 3/4 szklanka
sól - 1/2 kg
ziele angielskie - 5 szt.
liście laurowe - 3 - 4 szt.
ząbki czosnku - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Złowione ryby u (mnie pstrągi)patroszymy (pozbawiamy wnętrzności) i usuwamy łuski czyli skrobiemy nożem.
Myjemy i osuszamy.

Przygotowujemy solankę do której włożymy oczyszczone pstrągi.
Do dużego wiadra lub miski wlewamy wodę, dodajemy cukier, sól i mieszamy.
Następnie dodajemy kilka ziarenek ziela angielskiego, liście laurowe, oraz ząbki czosnku.
Do solanki wkładamy pstrągi i odkładamy na noc w chłodne miejsce.
Przed wędzeniem pstrągi wyjmujemy z solanki przepłukujemy wodą osuszamy ręcznikiem papierowym, a następnie wkładamy w odpowiednie formy ,wieszamy na powietrzu w celu całkowitego osuszenia na około 3 godziny.
W między czasie rozpalamy niewielki ogień (dymek) i w temperaturze pomiędzy 50 a 60 stopni wędzimy ryby przez ok. trzy godziny drzewem owocowym.
Po uwędzeniu rybę odkładamy do całkowitego wystudzenia.

Podajemy z plasterkami cytryny.