

Makrela wędzona domowym sposobem

Autor: **Wiech_K**Przepisów: **231** Ocena: **4666**

1-2 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- makrele świeże - 2 szt
- sól - 2 czubate łyżki na 1 l zalewy
- czosnek - 3 posiekane ząbki
- pieprz czarny ziarnisty - pół łyżeczki
- ziele angielskie - 3 - 4 ziarna
- listek laurowy

Sposób przygotowania:

- 1 Sprawione makrele umyj dokładnie, usuń skrzela i oczy. Osusz na papierowym ręczniku. Przygotuj zalewę: zagotuj ok. 1 l wody, wsyp 2 czubate łyżki soli, 3 posiekane ząbki czosnku, listek laurowy, 3 ziarna ziela angielskiego i pół łyżeczki ziaren pieprzu. Pogotuj ok. 1/2 godziny i ostudź.
- 2 Ostudzonym wywarem zalej ryby i odstaw na minimum 12 godzin do lodówki. Makrele wyjęte z zalewy następnego dnia.
- 3 Wyjęte ryby należy dokładnie umyć pod bieżącą wodą i osuszyć papierowym ręcznikiem. Aby były całkiem suche, dobrze jest je powiesić w suchym i przewiewnym miejscu na kilka godzin, do momentu, kiedy skóra będzie gładka i matowa. Brzuszek makreli należy rozchylić (np. za pomocą patyczka do szaszłyków ułamanego na miarę). Jest to istotna część całego procesu, ponieważ niedokładnie wysuszona ryba będzie się w dymie gotować a nie wędzić.
- 4 Suche ryby należy wędzić w zimnym dymie (ok. 50 - 60 st. C) przez ok. 2 - 3 godziny.

Twoje notatki do przepisu: