

## Wędzenie pstrągów na gorąco - metoda Leszka

/ [www.wedzarnia.koti.pl](http://www.wedzarnia.koti.pl) /

W związku z licznymi prośbami dot. wędzenia ryb przedstawię szczegółowy opis mojej metody wędzenia ryb na przykładzie pstrągów. Sposób ten można stosować w zasadzie do każdego rodzaju ryb i zawsze się sprawdzi. Metoda polega na soleniu ryb na "biało", nie stosuję żadnej solanki.

Poniżej fotki pokazujące poszczególne etapy!

**Wędzenie należy podzielić na 3 etapy:**

### 1. przygotowanie ryb:

- a. patroszenie
- b. doprawianie
- c. solenie
- d. płukanie

### 2. osuszanie

- a. ręczniki
- b. osuszanie nad dymem

### 3. wędzenie właściwe

***Na początek mała rada: przygotowanie ryb do wędzenia zajmuje więcej czasu niż samo wędzenie!  
Należy zachować cierpliwość i wszystkie opisane kroki wykonać zgodnie z opisem i podanymi y***

#### 1. a/b/c/d

**Przygotowanie ryb:** / 7 sztuk pstrągów - waga od **0,5kg do 0,7kg** /

Ryby należy wypatroszyć : wyciąć skrzela / obowiązkowo/ pod bieżącą wodą dokładnie wypłukać tak aby w zasadzie nie było śladów krwi.

Następnie do środka ryby wkładam:

- 2-3 ziarnka ziela angielskiego
- 1-2 listki laurowe
- 2-3 ziarnka owoców jałowca

Tak doprawione wkładamy na noc do lodówki. Po takim leżakowaniu / 6-8 godzin/ wyjmujemy i zasypujemy ryby solą - do środka również - układamy w miseczce na warstwie soli i posypujemy każdą warstwę nie żałując soli. Tak zasypane na "biało" ryby ponownie wstawiamy do lodówki na 1,5-2 godziny. Jeśli ryby ważą więcej niż kilogram - trzymamy w soli 3 godziny. Po tym czasie wyjmujemy i dokładnie spłukujemy całość soli z ryb pod bieżącą wodą.

#### 2. a/b

**Osuszanie** - to jeden z ważniejszych etapów aby ryby potem wędziły nie gotowały.

Po starannym spłukaniu soli z ryb należy je wstępnie osuszyć. Ja robię to za pomocą papierowych, szerokich ręczników. Część ręcznika wkładam do środka ryby a drugą częścią całość ryby lekko naciskam aby ręcznik w środku wchłonął wodę i to samo z zewnątrz. Układam ryby obsuszone przy pomocy tych papierowych ręczników i nabijam na swoje haki.

Jednak pomimo, że ryby sprawiają wrażenie suchych jeszcze nie wkładamy ich do wędzarni. Ja po zamontowaniu haczyków- wcześniej rozpalam grilla i na węglu drzewnym układam drobne drewnienka buka , olchy itp. czekam aż się rozpali i ryby zawieszam dopiero jak jest tylko dym i to nie gorący tylko taki nad którym na wysokości 40cm można swobodnie trzymać rękę / temp. ok. 35-40 stopni/ i tak rybki sobie wiszą do 30 minut i obsychają. W tym czasie rozpalam wędzarnię.

### **3. wędzenie właściwe**

**Obecnie przy temperaturze na zewnątrz ok.25-28 stopni nie ma problemu z nagraniem wędzarni. Ja rozpalam układając w piecu drobne drewnienka, bukowe - potem coraz grubsze aż na samej górze grube 2 kawałki pniaka na pól i to podpalam. Czekam aż całe drewno w piecu się dobrze rozpali i jak widzę, że najgrubsze się żarzą a w komorze jest temperatura ok. 50-60 stopni zawieszam ryby. Tym razem dodałem też drewno czereśni.**

**Od tego momentu staram się utrzymywać temperaturę w komorze na poziomie 50-70-80 stopni. Nie dokładam drewna - jeden wkład pozwala mi na całe wędzenie. To pozwala, że po ok. 1-1,5 godziny nasze ryby są GOTOWE DO SPOŻYCIA! Stosując solenie ryb zamiast cudowania z solanką mamy gwarancję, że ryby będą po wędzeniu w sam raz, nie za słone i pod skórką mięso będzie miało kolor niemal biały i zachowa charakterystyczny dla pstrągów tłuszczyk! Moje pstrągi po godzinie wędzenia przybrały kolor złocisty- drewno: buk, i trochę czereśni.**

Smacznego :-)

Pozdrawiam wszystkich Zadymiaczy!

Leszek

[www.wedzarnia.koti.pl](http://www.wedzarnia.koti.pl)  
mail: [leganet@leganet.pl](mailto:leganet@leganet.pl)