

## Wędzenie pstrągów na gorąco - metoda Leszka bez użycia solanki

/ <http://www.wedzarnia.koti.pl> i [www.mobil-wedzarnia.pl](http://www.mobil-wedzarnia.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 opisami!***

#### 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 soplukujemy całość soli z ryb pod bieżącą wodą**.

## 2. a/b

**Osuszanie** - to jeden z ważniejszych etapów aby ryb się 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 i na samej górze grube 2 kawałki pniaka na pół 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 skórą 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**

**Moje serwisy:**

[www.mobil-wedzarnia.pl](http://www.mobil-wedzarnia.pl)

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

[www.wedzarnia.info](http://www.wedzarnia.info)

[www.leganet.pl](http://www.leganet.pl)

mail: [leganet@leganet.pl](mailto:leganet@leganet.pl)

**Uwaga!**

Przedruk, zamieszczanie i publikowanie i rozpowszechnianie w częściach i całości w innych serwisach, prasie i innych mediach bez zgody zabronione!

Wszelkie prawa (c)-2015 zastrzeżone dla Lech Stolarczyk - [LEGANET.PL](http://LEGANET.PL)

Tylko do zastosowania i użytku domowego