

Копченая форель

Лучше всего коптить рыбу весом 250–300 г. Самый благоприятный дым и в достаточном количестве для форели — ольховая щепка.

Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост. Чтобы на тушке осталось максимум съедобного мяса, голову нужно отделять вдоль кости плечевого пояса, тогда тушка не потеряет форму. Затем форель разрезают вдоль, удаляют позвоночник и ребра. Одну половинку рыбы кладут кожей вниз и посыпают тонким слоем соли, перца и сахара, а в конце — свежерубленым укропом. Приправленная часть форели накрывается сверху второй половинкой. Соединенные половинки тушки рыбы складывают в емкость, накрывают крышкой с гнетом и ставят в прохладное место на 12 часов.

Когда мясо рыбы станет плотным, можно начинать коптить. Половинки тушки укладывают кожей на решетку и коптят полугорячим способом при температуре +60 °С 2 часа. Форель достаточно прокоптилась, если выступающий спинной плавник стал белым.

Ручьевую или радужную форель можно выдержать 12 часов в слабом растворе соли с добавлением перца, можжевельника и укропа. При желании можно положить ломтики лимона. На 4 кг рыбы потребуется 15 л воды, 150 г соли, 2 лимона, половина чайной ложки душистого перца. После выдерживания в рассоле форель обтирают бумажным полотенцем и потом коптят 15–20 минут при температуре +150–180 °С.



Грибы копченые

500 г крупных свежих грибов чистят, моют и целиком (не разрезая) заливают оливковым маслом (достаточно трети стакана), перчат и солят по вкусу, добавляют базилик или другие травы по желанию, аккуратно перемешивают и коптят на решетке 1,5–2 часа.



Начало