

„Treska“ šalát.

1. Príprava rýb pred spracovaním

Čerstvé ryby vypitváme, zbavíme kože a šupím. Dôkladne umyjeme pod tečúcou vodou, nakrájame na podkovičky a vložíme do nejakej varnej nádoby.

2. Príprava nálevu a ostatných komponentov

- 2 diely octu,
- 1 diel vody,
- 1 polievková lyžica soli,
- 1-2 bobkové listy,

Tento nálev zarobíme v nádobe a dôkladne premiešame. Jednu stredne veľkú mrkvu očistíme a pokrájame na malé kúsky cca. 1.5-2 milimetre a asi na 15 minút necháme takto upravenú mrkvu prevariť vo vode. Po uvarení mrkvu zlejeme z vody. Očistíme asi 2 stredne veľké cibule a pokrájame na veľmi jemno, jedna tatárska omáčka, jedna majolka, čerstvé mlieko, zavránané uhorky cca. 3 kusy asi 5-6 centimetrové nakrájame na veľmi jemno, soľ, citrónová šťava.

3. Postup pri príprave rýb

Medzi ryby vložíme bobkový list a zalejeme pripraveným nálevom a zakryjeme. Ryby vložíme do chladničky a pomecháme asi 7 dní pôsobiť nálev na rybacie mäso. Pri tomto procese ryby nažijú nálevom a ocot spôsobí úplné zmäknutie rybacích kostí. Po 7 dňoch ryby aj s nádobou vyberieme a necháme asi 5 minút prejsť miernym varom. Ryby zlejeme od nálevu a necháme vychladnúť. Po vychladnutí ryby oberieme z kostí a premiestnime do sklennej nádoby, kde ich budeme ďalej spracovávať. Do takto pripravených rýb vysypeme upravenú mrkvu, cibuľu a uhorky a dôkladne premiešame. Potom dáme tatásku omáčku, majolku a znovu dôkladne premiešame. Následne zriedime tresku mliekom dľa potreby, aby nabrala takú hustotu ako máme možnosť vidieť v príslušných distribučných predajňach. Znovu dôkladne premiešame. Po týchto krokoch urobíme prvú degustáciu (koštovku) a tí, ktorí ešte tresku nerobili, s hrôzou zistia, že sa to chuťou vôbec na tresku nepodobá. To nie je však na závalu. Jedným z najdôležitejších úkonov pri výrobe tresky je odhadnúť resp. dochutiť tresku správnym množstvom soli. Čiže tresku miešame a pridávame postupne po malých solí a stále ochutnávame. Po určitom čase zistíme, že chuť sa úplne zlomí a treska sa stane treskou. Pokiaľ by sa Vám zdalo, že kyslosť tresky je malá, dochutíme citrónovou šťavou. Týmto máte zverejnené tajomstvo výroby tresky zo sladkovodných rýb, a verte mi, treska býva veľmi dobrej chuti, ale samozrejme záleží aj na rybách. Ideálne sú dravce a ryby ulovené v zimných mesiacoch. Tresku potom zakryjeme, vložíme do chladničky a necháme do druhého dňa komponenty spolu pôsobiť tak, ako to býva u všetkých druhov šalátov, chuť je najlepšia na druhý deň.

4. Konzumácia tresky

S treskou podávame najlepšie čerstvé rožky a ideálne je aj nejaké to deci pivka pri konzumácii tou vhodnou alternatívou.