

# Príprava a údenie rýb (suchý pác).

## 1. Príprava rýb pred údením

Ryby očistíme od šupín a vypitváme. Rozporcujeme ich po dĺžke na dve polovice a posypeme ich údiacou zmesou z oboch strán. V prípade väčších kusov, ryby porcujeme na podkovičky o hrúbke cca. 2 centimetre. Je to veľmi dôležité, nakoľko rýchlosol' musí preniknúť ľudovo povedané až na "kost' ryby". Pozor: Kožu z rýb nest'ahujeme, pri posypávaní pozor na množstvo, nakoľko údiaca zmes obsahuje rýchlosol' a veľké množstvo môže spôsobiť, že ryby budú príliš slané po finálnej úprave !

## 2. Príprava údiacej zmesi

- 30 dkg rýchlosoli,
- 3 kávové lyžičky cesnakového prášku,
- 3 polievkové lyžice vegety,
- 1 kávová lyžička korenia na ryby,

Zmes dôkladne premiešame. Touto zmesou posolíme ryby z oboch strán, vložíme do misky a necháme v chlade minimálne 24 hodín zmes na ryby pôsobiť. Zmes je rozpočítaná na cca 4-5 kg očistených rýb. Po tejto dobe ryby poriadne umyjeme pod tečúcou vodou a nakoniec ich dôkladne vytrieme čistou handrou do sucha. Je to veľmi dôležitý úkon, inak na ryby "ľudovo povedané" nechytí dym.

### POZNÁMKA:

Je dosť ťažko vysvetliť, ako soliť a v akom množstve, ale držte sa zásady: Neobalovať do zmesi ako do múky, ale solíme rovnomerne po povrchu v prijateľnom množstve t.j., aby zmes bola na povrchu a vo vnútri rýb rozložená rovnomerne. Je to nutné si odskúšať v praxi a samozrejme dokorigovať množstvo pri opakovanej príprave rýb. V budúcnosti by som mal samozrejme záujem doplniť stránku aj o fotografie, ktoré by ujasnili postupy pri príprave.

## 3. Postup pri údení

Do zeme si zatlačíme nožičky údiarne na požadovanú vzdialenosť, aby sme údiareň mohli postaviť do oboch uholníkov. Pod údiarňou nám vznikne priestor na oheň asi 250-300 mm. Pripravíme si dostatok dreva na kúrenie a 2-3 hrste suchých pilín ( najlepšie z ovocných stromov hruška, slivka, jabloň ). Pod údiarňou zakúrime a necháme ju poriadne nahriať. Keď je údiareň dôkladne vyhriata, na pripravený rošt naukladáme ryby kožou smerom k roštu, aby sa nelepili. Ryby neprekrývame na seba. Vložíme do údiarne a pokrievkou zatvoríme. Ryby grilujeme cca 10 minút. Po tomto čase opatrne odokryjeme pokrievku na údiarni, vyberieme rošt s rybami a na dno údiarne vysypeme rovnomerne piliny. Rošt s rybami vložíme späť a zakryjeme pokrievkou. Necháme cca 5-10 minút údiť, ale pritom pravidelne kontrolujeme farbu rýb. Správne vyúdené ryby musia mať zlatožltú farbu. Pozor: Pri dlhšom údení ryby môžu zhorknúť a tým si môžeme údenú dávku pokaziť ! Keď sú ryby ugrilované a zaúdené, údiareň zoberte za úchytky ( najlepšie vo dvojici ) a postavte vedľa ohňa. Ryby z údiarne vyberte a poukladajte na tanieru kožou k tanieru, pokvapkajte citrónovou šťavou a môžete konzumovať.

## 4. Vhodné druhy rýb na údenie

Pleskáč, mrena, podustva, jalec, kapor, karas, štika, pstruh a iné.

## 5. Nedostatky pri údení

Každý prísediaci si určite bude sťažovať na nedostatok rýb, lebo údené ryby sú tak dobré, že nie je možné ryby kapacitne stíhať údiť, aby hostia boli spokojní. Ešte dôležitá poznámka: Pri konzumácii nezabudnite zabezpečiť dostatočné množstvo vína, lebo tento nápoj je tou vhodnou alternatívou.

Prajeme Vám dobrú chuť !