

Domácí uzené maso recept-Jak maso naložit a správně vyudit

Vloženo: 11.03.2015 Reklamní sdělení

Kdo nechutnal domácí uzené maso, tak neví, o jakou pochoutku přišel! Začínáte-li s uzením masa, pak je třeba přesně dodržovat návod. Zkuste náš ověřený recept!

[Domácí udírna](#) dává možnost udit různé potraviny, oblíbené jsou sýry, uzeniny, ryby i maso. A zatímco uzení sýrů nebo klobás není žádná věda, maso vyžaduje dodržování určitých zásad a především naložení. Zjistěte, jak naložit a udit vepřové maso.



Domácí uzené maso - prověřený recept

Budete potřebovat: 1 kg vepřového masa (krkovičky), 2 dkg pragandy (rychlosoli), lák na zalití (10 l vody, 50-60 dkg rychlosoli)

Příprava masa na naložení

Připravte si maso o váze jednoho kilogramu a dobře jej zvažte. Poté si odvažte přesné množství soli pragandy a tu do masa pečlivě vetřete. Maso nakládejte spíše bez kosti, která má tendenci se rychle kazit.

Naložení masa

Takto připravené maso dejte do smaltované nebo keramické nádoby a tu pak uložte do chladného sklepa nebo lednice. Po třech dnech nádobu vyndejte a zalijte připraveným studeným lákem. Maso musí být celé potopené. Po zalití nechte znovu v chladu odležet. Celkem bude maso naložené týden, ale může být déle.

Po naložení je třeba maso dobře opláchnout v hodně teplé vodě a následně osušit.

Uzení naloženého masa

Maso zavěsíte na háky do udírny a udíte na teplotu 90 stupňů Celsia po dobu 7-8 hodin. Pro uzení používejte tvrdé dřevo bez kůry.

Takto vyuzené maso je krásně šťavnaté a chutné. Udit můžete v jakékoliv udírně, vhodná je samostatná i ta, která je součástí [zahradního krbu](#).