

Houbařův uzený sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- eidam 1 kg
- kabanos 500 g
- olivy 300 g
- česnek 1 ks
- houby ve sladkokyselém nálevu 0.7 l

Doba přípravy: 210 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Sýr nastrouháme na nudličky, kabanos pokrájíme na kostičky, olivy přepůlíme, houby slijeme z nálevu a propláchneme
2. Vše promícháme a dochutíme drceným česnekem, solí a pepřem
3. Požádáme manželku, aby nám věnovala 2 páry punčoch ,nemáme-li manželku, navštívíme obchod a prostě si je koupíme, do každé punčochy dáme 0,5 kg směsi a zavážeme (punčochy nesmí být děravé, jinak by nám sýr vytekl do udírny, před plněním zkontrolujeme)
4. Nohavice pověsíme do udírny a udíme nejdříve teplým kouřem asi 1 hodinu při teplotě 60-70 °C, aby se směs spojila, doudíme studeným kouřem 1-2 hodiny při teplotě kolem 40-50 °C, sýr se slije a vytvoří v punčoše jakési vejce
5. Sýry vytáhneme z udírny a dáme i s punčochou na prkénko vychladnout, vychladlý sýr vyjmeme z punčochy a podáváme nakrájený k pivu nebo vínu, gustovní záležitost!

Poznámka:

česneku použijeme selou palici