

ZAUZENÝ TUŇÁK SE SOLÍ, MARINOVANÝMI HOUBAMI, BÍLÝM CHŘESTEM, MISO A CREME FRAICHE

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čerstvý tuňák 500 g
- maldon sůl 2 lžička
- pepř 1 špetka
- piliny na uzení 1 balení
- **Marinované houby**
- houby 150 g
- sojová omáčka 1 dl
- rýžový ocet 1 dl
- sůl 1 špetka
- bobkový list 4 ks
- **Na miso**
- miso pasta 2 lžíce
- zeleninový vývar 1 dl
- kuzzu 1 lžíce
- **na ozdobu**
- salátová okurka 0.5 ks
- chřest 4 ks
- grep 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

auzený tuňák se solí, marinovanými houbami, bílým chřestem, miso a creme fraiche

Tuňáka ochutíme pepřem. Na dno hrnce dáme alobal, piliny a další vrstvu alobalu. Hrnec přiklopíme poklicí a na plameni necháme piliny doutnat. Na horní vrstvu alobalu položíme tuňáka, vedle něj dvě lžíce soli a 5 minut udíme.

Marinované houby

Houby zprudka opečeme na pánvi a naložíme je do základu na marinádu. 2 hodiny marinujeme.

Miso

Miso pastu zarestujeme, zalijeme vývarem, lehce provaříme a zahustíme Kuzzu, které rozmícháme se lžičkou vody.