

Humr na finský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- humr 4 ks
- **podle chuti**
- sůl 4 lžíce
- koprová semínka 2 lžíce
- **podle potřeby**
- voda 5 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Finsko

Počet porcí: 4

Postup:

Humr je nejchutnější, když ho živého ponoříme hlavou napřed do vydatně vařící osolené vody, do které jsme přidali kopr. Po 2 - 3 minutách snížíme teplotu a po 5-ti minutách hrnec odstavíme, zakryjeme a humra necháme asi 15 minut dojít.

Pak ho vyjmeme z vody, vyrovnáme ocásek a položíme na prkénko. Velkým nožem nasadíme řez uprostřed mezi hlavou a trupem, prořízneme a silným tlakem ocásek podélně rozřízneme. Pak humra otočíme podél osy, pevně ho přidržíme za rozpuštěný ocásek a stejným způsobem rozřízneme tělo i hlavu. Z půlek vyjmeme vnitřnosti a z ocásku střívko.

Chapadla odlomíme od klepet a odstraníme chrupavčitou i spodní část krunýře, vyjmeme maso a nakrájené na plátky ho můžeme podávat jako medailonky s majonézou či chlebem. Krunýře humrů se hodí k přípravě krabí polévky. Dobře oprané je lze také zmrazit.