

Wędzone krewetki

Składniki:

- krewetki surowe całe kaliber 16/20: 10-15szt
- sól kuchenna: 40g/l wody
- woda: 1l

Solenie:

Krewetki nacinamy nożyczkami wzdłuż grzbietu i usuwamy przewód pokarmowy. Pozostawiamy z głowami.

Przygotowujemy solankę w proporcjach 40g soli/1 l wody i wkładamy do niej oczyszczone krewetki i zostawiamy w lodówce na ok. 5h.

Ociekanie:

Wyjmujemy krewetki z solanki i opłukujemy pod bieżącą wodą celem zmycia nadmiaru soli. Układamy na kratce do ocieknięcia na ok 1-2h w chłodnym miejscu (do 12°C).

Wyrzewanie i osuszanie:

Do wygrzanej na 40°C wędzarni wkładamy krewetki i osuszamy do momentu, w którym powierzchnia będzie całkowicie sucha (ok. 1h).

Wędzenie:

Wsypujemy zrębki olchy oraz wiśni i rozpalamy. Wędzimy w temperaturze 40°C przez około 2h. Na ostatnie 30 min wędzenia podnosimy temperaturę do 70°C.