

Uzený bůček

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Postup

UZENÝ BŮČEK

Seříznutý bok s kůží musí být nejméně 5 cm vysoký. Nařežeme pruhy po žebrech, široké asi 15 cm. Pokud chystáme k uzení i jiné maso, naložíme je s bůčkem společně. Lakování trvá 2 -3 týdny, dobu lze zkrátit nastříknutím láku pomocí injekční stříkačky přímo do bůčku, event. masa. Udíme horkým kouřem 4 hodiny. Je-li kouř teplejší než 90°C, bude bůček mít sádkovou chuť. Při uzení studeným kouřem delší dobu (až 2 dny) získáme aromatictější, ale tužší uzeninu.