

Na Webru prekajene postrvi

Če hočeš na Silvestrovo za predjed ponuditi sveže prekajene postrvi iz domačega vrta, boš moral v akcijo že en dan prej. V svoji priljubljeni ribarnici nabavi postrv ali dve; če bodo velikosti XL ali vsaj L bo najboljše. Očiščene postrvi položi v plitvo posodo. V litru vode raztopi dve žlici soli in štiri žlice rjavega sladkorja. Vse skupaj prelij preko postrvi. Le-te naj bodo popolnoma oblite, morebiten ostanek tekočine zavrzi. Na hladnem naj počakajo čez noč.

Naslednji dan bo v glavni vlogi nastopil Weber ali kak drug žar, ki ga lahko pokriješ. Sam sem postrvi pripravil na Webrovem žaru na oglje; chef Napo pa bi jih po istem receptu brez problema lahko pripravil na svojem plinskem bratrancu mojega Webra.

Da se bo iz žara kadilo, potrebuješ poleno dišečega lesa, bukev, trta ali sadno drevje bo OK. S sekiro spremeni poleno v sekance in jih namoči v hladni vodi, vsaj za kako uro.

Postrvi vzemi iz marinade in jih s papirnatimi brisačami obriši do suhega. V trebušno votlino vsake postrvi deni vejico rožmarina.

Nato se loti oglja. 20 briketov ali enakovredno količino oglja prižgi, počakaj, da se razgori in razdeli v dva kupčka na robu kurišča. Na sredino pa postavi aluminijast pekač za enkratno uporabo. Vanj vlij kak liter vode, dodaj štiri do pet žlic vinskega ali jabolčnega kisa, eno limono, narezano na rezine in pest rožmarinovih lističev. V žar namesti rešetko za pečenje; če ima tvoja rešetka na straneh dvižna vratca, bo tvoje delo naslednje štiri ure bistveno lažje.

Na vsak kupček oglja dodaj pest odcejenih sekancev; na rešetko pa položi postrvi. Žar pokrij s pokrovom. Ko se začne skozi ventilacijske odprtine in izpod pokrova kaditi si na dobri poti. Naslednje štiri ure občasno čekiraj žar. Če se ne kadi več, dodaj še malo sekancev; vsake tričetrt ali eno uro dodaj na vsak kupček še par svežih kosov oglja ali par briketov. Ne pretiravaj, saj ribe prekajáš in ne pečeš!

Za spremljavo postrvi boš pripravil smetano s hrenom. Četrť litra sladke smetane stepi do srednje trdote. Vmešaj žlico kisle smetane, štiri žlice naribanega hrena, ščepec soli in malo popra.

Po štirih urah so postrvi prekajene. Nežno jih olupí, odstrani kosti in razdeli na porcije. Na vsak krožnik k postrvi dodaj še žlico smetanovega hrena, nekaj paličic narezanega kislega jabolka (Granny Smith rulz) in kak popečen kruhek.

Vse sestavine na kupu, da bo bolj pregledno:

v glavni vlogi:

- *postrv ali dve*
- *koliko postrvi, toliko vejic rožmarina*

marinada:

- *1l hladne vode*
- *2 žlici soli*
- *4 žlice rjavega sladkorja*

prekajanje:

- 1l vode
- 4 -5 žlic vinskega ali jabolčnega kisa
- limona, narezana na rezine
- pest rožmarinovih lističev

smetanov hren:

- 2,5dl sladke smetane
- 1 žlica kisle smetane
- 4 žlice naribanega hrena
- sol in poper

pa še:

- jabolko ali dve (Granny Smith)
- popečen bel kruh

Pa dober tek!

Sašo



