

OBSAH

Úvod	6	Než začneme udit	62
Trochu historie i teorie . . .	8	Zpracování pstruha - odstranění ledvin	63
V čem se vlastně dají ryby udit?	14	Filetování pstruha - osvědčený způsob	64
Nebud'te však zarputile konzervativní a nebojte se moderních technologií	16	Základem úspěšného uzení je odpovědné nasolení	67
Malé přenosné udírny	20	A teď trochu teorie o solení	69
Šaran po chorvatsku	24	Solení v láku	71
Když udírnu, tak pořádnou	26	Připravené solící směsi s kořením	73
Teploměr je opravdu nutný	33	Příprava láku	76
Vhodné dřevo na uzení	34	Navazování a navěšování	78
Roztopení udírny	35	Navěšování pstruha před uzením	83
Vhodné ryby pro uzení	38	Navazování pstruha před uzením	84
Úhoř říční	40	Navazování úhoře před uzením	88
Tolstolobik	42	Vzhůru do práce - uzení za tepla	90
Kaprovité ryby	45	Dobré ošetření a vhodné uložení uzených ryb	96
A nyní ryby dravé	47	Co je vlastně uzení za studena?	100
Sumec velký	47	Co s přebytky uzených ryb	102
Pstruzi a jejich příbuzný siven americký	48	Rybí salát z uzených ryb	104
Losos obecný	48	Zavařování uzených ryb do sklenic	106
Štika obecná	49	Obdoba rybích konzerv	108
Candát obecný	50	Francouzské brambory s uzenými rybami	110
Okoun říční	50	Bramborový guláš s uzenou rybou	113
To nejlepší nakonec	51	Uzené ryby v aspiku	114
Síh maréna, síh peled'	52	Výroba aspiku	114
Mořské ryby	57	Nyní něco pro labužníky	118
Pár slov o zmrazování ryb	60		

Filetování uzeného pstruha	124	Brynzová pomazánka s uzenou rybou	138
Dobry dresing k uzeným rybám.	125	Rybí pomazánka s majonézou	141
Bez klobás to nejde	126	Pomazánka podle novohradských rybářů	141
Vaječná pochoutka	130	Několik vyzkoušených receptů pro milovníky salátů	142
Rybí specialita z těstovin	130	Salát z uzených ryb s jablky a sýrem	142
Rybí pečeně.	130	Salát z uzených rybiček v oleji	143
Stále více oblíbené lahodné rybí pomazánky	132	Lahodný salát z uzenáčů.	144
Pomazánka ze šprotu	133	Rybí salát se zeleninou	144
Pomazánka z uzenáčů.	134	Uzené rybí maso - bohatá inspirace	146
Pomazánka z rybích klobás podle vodňanských čapíků	136	Vhodná surovina i k výrobě rybí paštiky	146
Pomazánka z rybích klobás	136	Paštika z uzených ryb	149
Pomazánka z uzené makrely	136	Různá specifika masa z uzených ryb	150
Klobásová pomazánka s feferonkami	138		
Pochoutka z uzených ryb s majonézou.	138		
Pomazánka z uzených ryb se sýrem	138		

