Recept na domácí „žďárské“ uzené maso II. – bez konzervantů

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/recept-na-domaci-zdarske-uzene-maso-ii-bez-konzervantu.html

Připravit maso na uzení je tak trochu alchymie. Je to především snaha připravit si doma co nejkvalitnější a chutné uzené vepřové maso. Tentokrát bez konzervantů. „Pragandu“ jsem nahradila obyčejnou kuchyňskou solí.

Po všech zkušenostech s přípravou láku na naložení masa jsem si časem postup zjednodušila.

Oprané a osušené maso, které chci udit, vložím do prostorného hrnce na nakládání masa a zaliju ho studenou vodou tak, aby voda přesahovala přes maso minimálně 3 - 4 cm.

Pak maso vyndám a množství vody v hrnci odměřím. Vodu vždy doplním na celé litry směrem nahoru. Maso musí být oprané a na přemísťování používám vždy dobře umyté nádobí.

Na maso zásadně nesaháme rukama a používáme vždy čisté nádobí.

Mám vyzkoušeno, že na naložení 1 – 3 kusů vepřového masa většinou připravuji 5 – 6 litrů láku.

Tentokrát jsem pro naložení masa nepoužila „pragandu“, ale obyčejnou kuchyňskou sůl. Recept na uzené maso a použitím pragandy najdete na odkazu https://www.varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-zdarske-domaci-uzene-maso.html

Na 1 litr láku budeme potřebovat

- 80 g kuchyňské soli
- 20 g hnědého cukru
- 1 čajovou lžičku celého černého pepře
- 1 čajovou lžičku hořčičného semínka
- 1 čajovou lžičku sušených ostrých chilli papriček
- ½ čajové lžičky celého nového koření
- ½ čajové lžičky mletého zázvoru
- 1 bobkový list, nalámaný na malé kousky
- 1 hřebíček
- 1 kousek celé skořice (asi 0,5 cm na délku)

Ideální pro uzení jsou kusy masa o váze 1 – 1,5 kg. Výška masa by měla být maximálně do 10 cm.

Doba naložení masa v láku by se měla pohybovat mezi 6 – 8 dny.

Veškeré koření, které je nemleté, vložíme do hmoždíře, rozdrtíme ho a následně smícháme se solí, cukrem a zázvorem. Máme tak připravenou vlastní směs koření k naložení masa.



Směs koření, soli a cukru
Zdroj: Marcela Hackerová

Odměřenou vodu přivedeme k varu a převařujeme ji 5 minut. Pak zdroj tepla vypneme a necháme vodu zchladit na 90 °C.

Přisypeme směs koření na naložení masa a mícháme, dokud se sůl a cukr nerozpustí.

Koření v teplé vodě uvolní aroma, které potřebujeme získat pro nakládání do masa.

Připravený lák necháme úplně vychladnout.

Do velkého a prostorného hrnce vyskládáme maso. Jen znovu připomínám, že na maso nesaháme rukama.

Maso přelijeme připraveným studeným lákem. Hladina láku by měla být minimálně 4 cm nad úrovní masa.



Lák na naložení masa
Zdroj: Marcela Hackerová

Zakrytý hrnec umístíme do sklepa nebo do chladničky a necháme maso odležet 7 – 8 dní v konstantní teplotě 5 – 10 °C.

Osobně mám nakládání vyzkoušené při teplotě 8 °C.

Maso pravidelně 1x za den kontrolujeme. Masa ani láku se nedotýkáme. Pokud je lák nezakalený, je vše v naprostém pořádku.

Pokud jsme dodrželi výše uvedený postup, nemělo by se nic stát.

V opačném případě musíme maso vyjmout, znovu jej oprat. Lák vylít a celý postup znovu opakovat, aby maso bylo naloženo požadovaný počet dnů.

Postup před uzením

Naložené maso vyjmeme z nálevu, opláchneme ho studenou vodou a otřeme papírovými utěrkami od zbytků koření.

Já jsem takto připravené maso ještě 30 minut povařila ve slané vodě. Myslím si ale, že je to zbytečné s ohledem na délku a teplotu uzení.

Maso také můžeme nechat odležet do druhého dne, ale není to podmínka.

Maso vložíme do udírny vyhřáté na 80 – 90 °C. Můžeme ho zavěsit na háky nebo položit na mřížku.

Udíme 5 – 6 hodin a snažíme se nepřekročit teplotu 90 °C.

Po vyuzení má maso krásnou barvu, ideální vůni a skvělou chuť. Ale hlavně, je bez konzervantů.

TIP

Při uzení masa můžete využít prostoru udírny a vyudit si ještě ryby (pstruhy, makrely, lososa) a případně i sýr. Sýr i ryby udím 2,5 – 3 hodiny.

Postup při nakládání ryb pro uzení najdete na mých stránkách.