

Копченый карп

Вариант 1.

Карпа чистят и потрошат. Капусту мелко шинкуют, чтобы получился 1 стакан, смешивают с майонезом, солят и перчат, закладывают в брюшко рыбы. Можно добавить несколько колечек лука. Коптят горячим способом на дубовых опилках 20–30 минут.

Вариант 2.

Карпа чистят, потрошат и разрезают вдоль хребта на филе. Делают рассол из расчета 100 г соли на 1 л воды. По вкусу туда можно добавить чеснок, лук и перец и выдержать в нем подготовленную рыбу 6–12 часов. Коптят карпа горячим способом при температуре +150 °С в течение часа.



Копченая скумбрия

Потрашенную и высушенную скумбрию посыпают внутри и снаружи солью крупного помола и насаживают на жердь для копчения. Жерди нужно размещать в наклоненном положении. Таким способом скумбрия коптится не менее 30–45 минут, в зависимости от размера. Когда рыба будет готова и приобретет золотистый цвет, ее можно еще раз посолить но на этот раз мелкой солью.