

# LOSOS, DIMLJEN Z LESNIMI SEKANCI JABLANE

## *Sestavine*

1 lososov bok/stran	1 čajna žlička črnega popra
200 g temnega (muscovado) sladkorja	Lesni sekanci jablane
100 g solnega cveta	1 lesena ploščica za dimljenje
4 stroki česna (olupljeni in drobno sesekljeni)	

## *Večer pred dnevom priprave*

Noč pred pripravo zmešamo skupaj osnovne sestavine – sladkor, sol, česen in poper, dobro premešamo in z mešanico dobro premažemo kos lososa. Lososa položimo na krožnik, ga ovijemo s kuhinjsko folijo in pustimo čez noč v hladilniku (8-10 ur).

## *Jutro na dan priprave*

Lososa zjutraj dobro očistimo (ga splaknemo pod tekočo vodo) in osušimo. Če smo v dvomih, lahko postopek tudi ponovimo, saj lahko ribje meso prevzame slani okus. Lososovo meso mora biti na otip kompaktno, z rahlo bogato, temnejšo povrhnjico.

Lososa nato ovijemo v čisto krpo in ga za eno uro ponovno položimo v hladilnik (s tem iz njega izvlečemo odvečno tekočino). Po eni uri ga vzamemo iz krpe in sušimo v hladilniku nadaljnji dve uri. Pripravimo tudi lesne sekance, ki jih za 30 minut namočimo v manjšo količino vode.

## *Priprava EGGa*

Sedaj je čas, da pripravimo tudi naš žar. Ker je dimljenje lososa po tem receptu malo daljši postopek, naložimo v žar dovolj oglja. Do konca odpremo spodnja kovinska vratca in zgornjo zračno odprtino (na pokrovu žara) ter zakurimo oglje z enim oz. dvema starterjema.

Pokrov žara pustimo odprt približno 10 minut, nato ga zapremo za 10 minut. Pripremo tudi zgornjo kovinsko zračno odprtino (do  $\frac{1}{4}$ ). Po 10 minutah čez oglje potresemo pripravljene sekance in v žar namestimo keramični delilnik (obrnjen navzgor) ter kovinsko rešetko.

Pri dimljenju je priporočljiva uporaba termometra, ki nam konstantno poroča temperaturo mesa v lososu (zelena temperatura mora biti 70 °C). Pri uporabi kovinskega termometra, ki je povezan na zunanjo enoto moramo biti pazljivi, da gre kabel iz žara po keramičnemu delilniku in da ni v direktnem kontaktu z vročino.

Lososa položimo na leseno ploščico, oboje pa namestimo na kovinsko rešetko v žaru. Ko nam sprejemna enota termometra javi doseg zelene temperature, vzamemo lososa iz žara in ga serviramo (hladnega ali toplega).

[www.bge.si](http://www.bge.si)