

## Dimljena riba iz voka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1wok sa poklopcem - da nema teflon dno
- srebrnu foliju
- timijan, svež ili sušen
- **200 g** piljevine
- **3 kašik** meda
- so
- biber
- listovi crnog caja

### Priprema

Pripremimo sastojke.

Prekrijemo dno woka srebrnom folijom, sipamo piljevinu i dodamo zacine. Na to stavimo žicu, poklopimo i stavimo na ringlu. Gas ce posao obaviti brže, ako imate. Posle 10 minuta na srednjoj temperaturi videcete da se u woku stvara dim.

Otvorite ga i malo namastite žicu, da se riba ne bi zalepila. Ribu posolimo i pobiberimo. Utrljamo medom. Stavite ribu na žicu i poklopite. Sada ceo wok obložite srebrnom folijom i vratote na šporet. Dimite još 15 minuta. Preporucujem da ako imate ventilator nad šporetom ukljucite i možda otvorite kuhinjski prozor.

Posle 15 minuta sklonite wok ali ne otvarajte ga, još jedno 15 minuta. Bicete iznenadjeni ukusom. Služite uz

domace krekeri i belo vino.

## Savet

Dimljena riba je odavno bio nain da se riba pripremi i sauva. Danas na tržištu je ima svakojake, kao što ima i mnogo vrsta posuda za dimljenje. Ja smatram to nepotrebnom investicijom, jer to možete i sami, ako imate wok, koji nema teflonsko dno, a ima dobar poklopac, uraditi sami. Osim ribu na opisani nain možete dimiti i sir, razne vrste i delove živine, i razne vrste mesa. Ne morate uvek koristiti piljevinu, koja inae treba da bude od trvrde vrste drveta. To može da se uradi i na belom nekuvanom pirinu, a zaini koje dodajete zavise od toga šta dimite. Sa malo truda i za 30 minuta možete poslužiti ovo kao predjelo, uz dobru ašu belog vina i krekeri. Samo još da napomenem da dimljenu ribu i pre i posle jela morate uvati u frižideru.