

Lohen kylmäsavustus savustusgeneraattorin ja Pro purun kanssa

1. Graavaa lohifilee 1-2 vrk ennen savustamista. Hyvä ohje on 2 osa merisuolaa, 1 osa sokeria ja valkopippurirouhetta.
2. Kuivaa lohi hyvin ennen savustusta.



3. Täytä generaattori purulla. Purua kannattaa tiivistää painelemalla. Sytytykseen tarvitaan lämpökynnillä.
4. Savustusastiana voi käyttää esim. pallogrilliä, kaasugrilliä tai vaikka pahvilaatikkoa.
5. Savusta kalaa noin 8-12 tuntia.
6. Puru palaa loppuun noin 3-4 tunnissa, joten täytä ja sytytä generaattori välillä uudelleen.
7. Huomioitavaa, että kylmäsavustuksen aikana lämpötila ei saa nousta yli 30 asteen, joten kevät ja syksy ovat loistavia vuodenaikoja kylmäsavustukseen näillä välineillä.
8. Herkullisia nautintoja!

