

Wędzuś sosnowicki

22 grudnia 2021

Składniki na 4 porcje:

- karp świeży ok. 2 kg,
- sól, przyprawa vegeta, czosnek.

Wykonanie potrawy:

Karpia o wadze 1,5 kg do 2 kg (najsmaczniejsze z jesiennych odłowów) oczyścić, umyć i pokroić w grubego dzwonka. Dzwonki karpia posypać vegetą, dość obficie solą i natrzeć czosnkiem (1 ząbek na dzwonka). Ułożyć w misce i odstawić w chłodne miejsce na dobę. Dzwonka karpia nabijać na haczyki i umieścić w rozgrzanej wędzarni. Wędzić od 2,5 do 3,5 godzin drewnem owocowym.

Wędzony karp smakuje zarówno na ciepło jak i na zimno.

Autor: Gminny Ośrodek Kultury w Sosnowicy