

KARP WĘDZONY

Produkt lokalny Doliny Karpia

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg karpia z Doliny Karpia
- sól
- czarny mielony pieprz
- przyprawa do ryb
- młode pokrzywy do przechowywania uwędzonych ryb

Przygotowanie:

Karpie o wadze od 1,5-2kg oczyścić, pokroić w dzwonka, a następnie opłukać i ułożyć w dużym naczyniu lub garnku. Rybę układać warstwami przekładając ją cebulą i posypując przyprawami w celu nasolenia oraz nadania rybie odpowiedniego zapachu. Tak przygotowane ryby odkładamy do chłodnego i ciemnego pomieszczenia na dwa dni. W tym czasie mieszamy dzwonka dwa razy dziennie w celu jednakowego nasączenia przyprawą. Po dwóch dniach ryby płuczemy, osuszamy i wkładamy do wędzarni. Wędzimy najlepiej drewnem owocowym, w końcowym etapie dodając drewno olszyny, co nada rybie ładny, złoty kolor. Wędzić należy od 8 do 10 godzin, w zależności od wielkości ryby. Przechowywać ułożone warstwami, przełożonymi młodymi pokrzywami, najlepiej w koszu wiklinowym z Doliny Karpia. Pokrzywy są naturalnym środkiem konserwującym, który umożliwia długotrwałe przechowywanie ryb.