

Sielawa wędzona (Kompleks Turystyczny "U Jawora")

Sielawa – ryba zamieszkująca głębokie jeziora o chłodnej, dobrze dotlenionej wodzie. Do wędzenia przeznaczamy ryby świeże nie poddawane mrożeniu. Solimy 2 godziny przed wędzeniem. Wyjątkowy smak i zapach uzyskujemy dzięki wędzeniu w tradycyjnej drewnianej wędzarni, dymem z drzewa olchowego.

