# Łosoś wędzony w woku

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- łosoś BIO w 2 płatach surowy - 600 g
- sól morska - 1 trochę
- pieprz kolorowy BIO - 1 trochę
- zrębki dębowe do grillowania i wędzenia* - 6 garść

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Łososia posolić i lekko posypać pieprzem. Odstawić. Dno woka lub głębokiej patelni wyłożyć folią aluminiową, wsypać zrębki.

*KROK 2:* Ułożyć na nich metalową kratkę, zakryć pokrywką. Włączyć gaz pod wokiem. Kiedy zrębki zaczną dymić ułożyć łososia na kratce, przykryć pokrywką.

*KROK 3:* Wędzić około 30 minut, sprawdzając co jakiś czas, czy jest gotowy (uważać, żeby nie uwędzić za mocno, łosoś będzie wtedy za suchy).

Podawać na ciepło lub na zimno.

* zrębki można kupić między innymi w niektórych marketach budowlanych.

Smacznego.