

---

# Węgorz po jutlandzku

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1171 razy.

1 kg węgorza  
łyżka masła lub margaryny  
2 łyżki śmietany  
2 łyżki mąki  
cytryna lub sok cytrynowy  
cebula  
mały seler  
por  
2 goź dziki  
listek laurowy  
gałka muskatołowa  
łyżka posiekanej natki pietruszki  
kilka ziaren ziela angielskiego  
łyżka posiekanego koperku  
łyżeczka posiekanych liści szałwii  
2 pomidory  
pieprz  
sól

Sprawionego i obranego ze skóry węgorza skropić sokiem cytrynowym i odstawić na 30 min w chłodne miejsce. Cebulę obrać i posiekać. Seler obrać, pokrajać w cienkie plasterki, przesmażyć w rozgrzanym maśle. Wlać ok. 1,5 szklanki wody, dodać zioła i przyprawy, zagotować. Do powstałego sosu włożyć pokrajanego na porcje węgorza i dusić pod przykryciem. Gdy węgorz jest miękki, wyjąć i przełożyć do nagrzanego półmiska, a sos zagęścić, dodając mąkę rozmieszaną ze śmietaną. Ewentualnie dosolić i zalać sosem porcje węgorza. Posypać posiekaną zieleniną. Podawać z ziemniakami i pomidorami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD