Węgorz po jutlandzku

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1310 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 muszkatołowa
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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD