
Węgorz po elbląsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1211 razy.

2 duże węgorze

sól

pieprz

porcja włoszczyzny bez kapusty

cebula

5 goź dzików

5 ziaren ziela angielskiego

łyżka rozmarynu suszonego lub świeżego posiekanego

3 łyżki octu

pół szklanki białego

wytrawnego wina

Węgorza natrzeć solą i piaskiem (nie ściągając skóry), usunąć wnętrzności, opłukać w wodzie z octem, rozplatać, wyjąć kręgosłup, pokrajać na kawałki o długości ok. 30 cm. Każdy kawałek zwinąć w kłębek, posypując solą i pieprzem, obwiązać cienkim łyżkiem lub lnianą nicią i zostawić tak na 3 godz. Ugotować smak z włoszczyzny, cebuli, goź dzików, ziela angielskiego i rozmarynu, wlać ocet i białe wino. Przestudzić. Nasolonego węgorza włożyć do garnka, zalać przegotowaną i ostudzoną marynatą. Przechowywać w chłodnym miejscu, gdzie może stać przez dłuższy czas.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713972920

Nadesłał(a): 2024-06-18 03:55:04