
Gulasz z węgorza

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2188 razy.

1 kg węgorza,

tłuszcz,

10 dag cebuli,

150 ml śmietany,

2 dag mąki,

20 dag pieczarek,

sól, pieprz,

sok z cytryny

zielenina

Węgorza uścić zanurzając głowę w wodzie z solą i octem. Następnie naciąć skórę dookoła głowy, oddzielić ją od mięsa ściągając aż do ogona. Rybę wypatroszyć , dokładnie umyć pod bieżącą wodą, pokroić na kawałki 3-4 cm. Cebulę i pieczarki oczyścić , opłukać , drobno pokroić , podsmażyć dodać węgorza, dusić na małym ogniu skrapiając wodą. Pod koniec duszenia dodać śmietanę wymieszaną z mąką oraz posiekaną zieleninę, doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>