
Węgorz po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2289 razy.

1 kg węgorza,

30 dag włoszczyzny bez kapusty,

1 szklanka śmietany,

2 dag masła,

2 dag mąki,

2 żółtka,

zielenina,

sól, pieprz,

liść laurowy,

ziele angielskie,

tłuszcz

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 6-8 cm, ugotować. Masło rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym wywarem (150 ml) wymieszanym ze śmietaną, zagotować, połączyć z żółtkami i posiekaną zieleniną, doprawić, zalać węgorza, zapiec.

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