Węgorz po wrocławsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2456 razy.

1 kg węgorza,

80 ml śmietany,

tłuszcz,

20 dag selera,

2 dag masła,

2 dag mąki,

1 szklanka rosołu,

20 dag pieczarek,

zielenina,

żółtko,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Węgorza uśpić 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. Selery umyć , obrać , zetrzeć na tarce o drobnych otworach, obłożyć węgorza i pozostawić w chłodziarce na kilka godz.
Następnie oczyścić selera, podsmażyć ze wszystkich stron. Masło rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym rosołem szybko mieszając trzepaczką, zagotować . Pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić w paseczki, podsmażyć , obłożyć węgorza, polać sosem, dodać śmietanę, dusić do miękkości. Miękką rybę wyjąć połączyć z żółtkiem i posiekaną zieleniną, doprawić i zalać ponownie węgorza.

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