
Węgorz z cytryną

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2128 razy.

1 kg świeżego węgorza,
2 cytryny,
3 łyżki oleju lub oliwy do smażenia,
100 g pieczarek,
szklanka śmietany,
łyżka masła,
sól, pieprz,
cukier

Wypatroszonego węgorza dokładnie opłukać , osuszyć i pokroić na 8 kawałków. Rozgrzać 2 łyżki oleju na patelni i obsmażyć ok. 10 min. rybę ze wszystkich stron. Cytryny wymyć , obrać ze skórki, podzielić na cząstki. Pieczarki oczyścić , opłukać i pokroić w cienkie plasterki, skropić je sokiem z cytryny. Węgorza przełożyć do rondla. Dodać łyżkę oleju i usmażyć na patelni pieczarki. Przełożyć je wraz z cząstkami cytryny do węgorza, doprawić solą, cukrem i pieprzem. Dodać masło i zagotować . Wlać śmietanę i podgrzać . Podawać na gorąco z ziemniakami.

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