
Wegorz saute

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2112 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

750 g wegorza,

500 g kartofli,

4 zmiadzone zabki czosnku,

1/2 lyzki mielonego kminku,

sol,

150 ml oliwy do smazenia.

1. Wegorza sprawic, zdjac z niego skore, umyc, osuszyc i pokroic w dzwonka.

Osolic, doprawic mielonym kminkiem i czosnkiem.

2. Rybe smazyc na silnie rozgrzanej polowie oliwy ze wszystkich stron, na zloty kolor. Zdjac z patelni i osaczyc. Trzymac w cieple.

3. Kartofle obrac, obgotowac, pokroic w plasterki, osolic i smazyc na reszcie silnie rozgrzanej oliwy na jasnozloty kolor.

4. Rybe podawac bardzo goraca, oblozona smazonymi kartoflami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 50.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)