
Wegorz w sosie koperkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2829 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

1-1,2 kg wegorza,
1 marchewka,
1 cebula,
1 pietruszka,
1 por,
1 lisc laurowy,
3-4 ziarenka pieprzu,
1 łyżka soku cytrynowego,
500 ml wody,
sol.

Sos koperkowy:

250 ml wywaru z ryby,
250 ml gęstej smietany,
2 łyżki maki,
2 łyżki masła,
1 peczek koperki,
sol.

1. Wegorza umyc, przeciac skore dookola glowy i wzdluz az do ogona. Uchwycic

szczypcami nadcieta skore, sciagnac od gory do dolu. Nastepnie rybe oczyszcic, oplukac, pokroic na kawalki dlugosci 6-8 cm. Posolic, odstawic na 1

godz w chlodne miejsce.

2. Jarzyny obrac, oplukac, pokroic w plasterki. Wlac do garnka 500 ml goracej

wody. Wrzucic jarzyny, lisc laurowy i pieprz. Posolic, gotowac na srednim

ogniu. Po 20 min wywar przecedzic.

3. Do przecedzonego wywaru wlac 1 łyżke soku cytrynowego, wlozyc kawalki wegorza, gotowac na malym ogniu 25 min. Ugotowana rybe wyjac na talerz, a wywar

z ryby ochlodzic.

4. Przygotowac sos: koperki oplukac, drobno pokroic. Z maki i masla zrobic jasna zasmazke. Wlac 250 ml zimnego wywaru z ryby i smietane. Dokladnie wymieszac, zagotowac. Gdy sos zacznie gestniec doprawic sola. Dodac 3 łyżki koperku, wlozyc kawalki wegorza, dusic 10 min na malym ogniu. Do wegorza podac gorace kartofle polane maslem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 62.

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