
Wegorz w sosie koperkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2791 razy.

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

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

Sos koperkowy:

250 ml wywaru z ryby,
250 ml gęstej śmietany,
2 łyżki maki,
2 łyżki masła,
1 pieczek koperki,
sol.

1. Węgorza umyć, przeciąć skórkę dookoła głowy i wzdłuż aż do ogona. Uchwycić

szczytkami nadciętą skórkę, ściągnąć od głowy do ogona. Następnie rybę oczyścić, opłukać, pokroić na kawałki długości 6-8 cm. Posolic, odstawić na 1

godz w chłodne miejsce.

2. Jarzyny obrać, opłukać, pokroić w plasterki. Wlać do garnka 500 ml gorącej

wody. Wrzucić jarzyny, liść laurowy i pieprz. Posolic, gotować na średnim

ogniu. Po 20 min wywar przecedzić.

3. Do przecedzonego wywaru wlać 1 łyżkę soku cytrynowego, włożyć kawałki węgorka, gotować na małym ogniu 25 min. Ugotowaną rybę wyjąć na talerz, a wywar

z ryby ochłodzić.

4. Przygotować sos: koperki opłukać, drobno pokroić. Z maki i masła zrobić jasną zasmażkę. Wlać 250 ml zimnego wywaru z ryby i śmietanę. Dokładnie wymieszać, zagotować. Gdy sos zacznie gęstnieć doprawić solą. Dodać 3 łyżki koperku, włożyć kawałki węgorka, dusić 10 min na małym ogniu. Do węgorka podać gorące kartofle polane masłem.

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

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