
Zielony wegorz

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2198 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

800 g swiezego wegorza,

3/8 l wody,

szklaneczka wytrawnego bialego wina,

sok z cytryny,

korzen z pietruszki, marchew, cebula,

lisc laurowy,

1/2 lyzeczki ziaren pieprzu,

4 ziarenka jalowca,

30 g masla,

40 g maki,

1 zoltko,

1/2 szklanki smietanki kremowki,

4 peczki koperku,

1 peczek pietruszki,

1/2 lyzeczki cukru, sol,

rosol w proszku (na koniec noza).

1. Wegorza umyc, zdjac skore, pokroic na kawalki, polac sokiem z cytryny. Odstawic na 15 min.

2. Wode i wino gotowac 10 min razem z obrana i pokrojona wloszczyzna, lisciem laurowym, pieprzem i jalowcem. Wywar przecedzic, doprawic sola, pieprzem i rosolem w proszku. Kawalki wegorza wlozyc do wywaru na 20 min, pozostawic na ogniu, ale nie gotowac. Wegorza wyjac i zostawic w cieplym miejscu. Wywar uzyc do sosu.

3. Maslo rozpuscic, dodac make, dobrze wymieszac. Dodawac porcjami wywar stale mieszajac, zagotowac. Zoltko rozbic ze smietana, dodac do sosu nieustannie

mieszajac, by nie powstaly grudy. Sos wymieszac z posiekana zielenina, doprawic sola, cukrem i sokiem z cytryny.

4. Wegorza ulozyc w salaterce, zalac sosem. Podawac z ziemniakami z wody i lagodnym wytrawnym bialym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 36.

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