
Węgorz z sosem musztardowym

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1083 razy.

Ponieważ węgorz silnie się broni przy ściąganiu skóry, przeto dla ogłuszenia chwytą go się ścierką za głowę i silnie uderza o stół ogonem, potem naciera dobrze solą, nacina skórę około głowy, wieszają ją na haku i ociągają skórę palcami aż do ogona. Tak oprawionego krają się w dzwonka i soli na 2 godziny, potem obciera się dzwonka z wilgoci serwetą, macza w rozbitym jajku i tartej przesianej bułce, i smaży na klarowanym maśle. Skoro usmażony, polewa go się sosem musztardowym.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"