
Węgorz smażony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2142 razy.

Węgorz jest bardzo tłustą i ciężką do strawienia rybą, trzeba go więc kupować tylko żywego, aby mieć pewność, że jest zupełnie świeży. W ogóle węgorza mogą jeść tylko ludzie z bardzo zdrowym żołądkiem. Oczyszczonego i osolonego węgorza pokrajać w kawałki, przez 5 minut obgotować w smaku z włośzczyzny i korzeni, a gdy obeschnie zmaczać go w jajku, obsypać bułką i smażyć jak inne ryby. Ponieważ jest za tłusty, smaczniejszy jest z sosami podanymi osobno w sosjerce, jak: z pomidorowym, tatarskim lub innym sosem.

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

,1713961653

Nadesłał(a): 2024-06-18 00:12:52