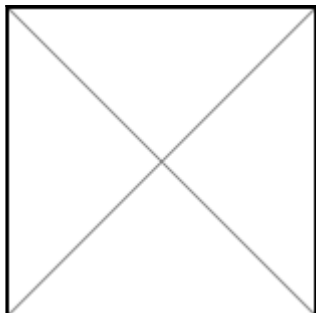




Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Węgorz faszerowany

Węgorz który poraża smakiem

Składniki:

- węgorz, 0.5 kg
- cebula, 5 dag
- jajka, 2 szt.
- pieczarka, 10 dag
- śmietana, 5 dag
- masło, 6 dag
- bułka tarta , 3 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso węgorza posiekać dokładnie z tartą bułką (.trochę bułki zostawić na później), drobno pokrojoną pietruszką i podsmażoną w maśle cebulą. Posolić ten farsz, oprószyć pieprzem, dodać "żółtka i posiekane pieczarki, śmietanę. Wymieszać dokładnie. Do masy dodać w końcu ubite na sztywno białka i delikatnie wymieszać. Kość grzbietową węgorza obłożyć masą, nadając jej kształt całej ryby, osypać tartą bułką i upiec w brytfannie, polewając masłem. Podawać z sosem cytrynowym.

