



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

Węgorz marynowany

Kolejna potrawa z serii: węgorz

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- ocet, 1 łyżk.
- białe wino, 0.5 l
- ziele angielskie ziarnka, 4 szt.
- liście laurowe, 3 szt.
- cebula, 5 dag
- por, 3 dag
- pietruszka, 10 dag
- marchew, 15 dag
- węgorz, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Węgorza umyć, nadciąć skórę wokół głowy, potem zawiesić głowę na haku, a następnie ściągnąć skórę aż do ogona. Węgorza sprawić, opłukać pod bieżącą wodą, pokrajać w poprzek na kawałki. Ugotować w małym rondlu wywar z włoszczyzny, cebuli i przypraw. Wywar wystudziwszy, dolać białe wino i ocet, włożyć węgorza i gotować, aby był zupełnie miękki (bo lepiej go przegotować niż nie dogotować). Wyjąć z sosu, który trochę odparować i zalać nim węgorza ułożonego w szklanym lub kamiennym naczyniu. Podając osypać pietruszką, koperkiem lub szczypiorkiem i polać troszkę precedzonym sosem. Jeżeli węgorz ma być zaraz zjedzony, to nie dolewać octu, a smak zużyć na zupe.

