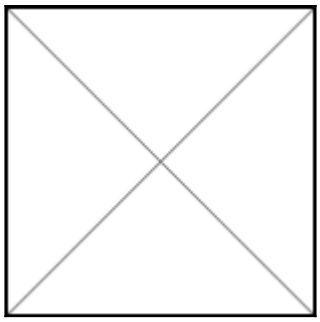

Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Węgorz po tatarsku

Potrawa doskonała w smaku

Składniki:

- węgorz, 1 kg
- włoszczyzna, 25 dag
- koperek, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- masło, 2 dag
- mąka , 1 dag
- białe wino, 0.5 l
- chleb , 1 szt.
- jajka, 4 szt.
- sos cebulowy, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Węgorza sprawić, ściągnąć skórę, opłukać i pokrajać na duże porcje. Do rondla włożyć poszatkowane jarzyny oraz pęczek koperku i pietruszki, związane w bukiecik. Dodać masło, położyć porcje węgorza, posypać z wierzchu mąką i zalać winem z dodatkiem araku (o ile jest). Udusić rybę do miękkości i wyjąć zieleninę. Bochenek chleba rozkroić w poprzek, delikatnie wydrążyć miękisz ze spodniej części, w otwór włożyć ostudzonego węgorza z jarzynami, zalać to roztrzepanymi jajami i nakryć „pokrywą" z chleba. Ułożyć całość w brytfannie i wsunąć do gorącego piekarnika na 25—30 min. Po tym czasie pokrajać na plastry, przed podaniem polać sosem cebulowym. Jest to danie drogie, pracochłonne, lecz doskonałe w smaku.