

Węgorz w piwie



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wegorz	1
półlitra jasnego piwa	
cebula biała	2
skórka z pół cytryny	
śmietana	3 łyżeczki
mąka	1 łyżeczka
kilka goździków ,sól	
porto	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oskórowac ,podzielic na kawałki długości 7 cm i posolic.Włożyć do rondla,zalac piwem, dodac pokrojone w plastry cebule,goździki ,skórkę cytrynową ,kieliszek porto lub madery.Odstawic do lodówki na 1 godzinę .Następnie gotowac na wolnym ogniu 30 minut.Węgorza przełożyć do żaroodpornego naczynia ,a wywar przecedzić.Dodac do niego śmietanę ,wymieszaną z mąką i chwilę gotwac ,aż sos będzie gęsty .Rybę polac sosem ,wstawic do piekarnika .Zapie kac 15 minut w temp. 200*C.