

Węgorz faszerwoany



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

węgorz	1 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	1
cebula	2
pietruszka	
masło	15 dkg
śmietana	20 ml
żółtko jajek	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso węgorza przepuścić przez maszynkę z tartą bułką i podsmażoną cebulą i pietruszką. Doprawić to, dodać 2 żółtka, jedno białko, odrobinę śmietany i wymieszać. Masą tą obłożyć kość grzbietową węgorza, aby miał kształt całej ryby, osypać bułką tartą i piec w brytfanie. Na koniec zalać sosem z maki i masła, odrobiną bulionu.