

## Wegorz w sosie koperkowym



**SYLWIA78**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**80 dag wegorza**

**500ml wywaru z warzyw i przypraw**

**1 łyżka soku z cytryny**

**SOS;1 łyżka drobno pokrojonego koperku**

**1 szkl, wywaru z gotowanego wegorza**

**1 łyżka masła**

**1 łyżka mąki**

**125 ml gęstej śmietany**

**sól**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wegorza sprawic,umyc i pokroic na 6 cm. kawałki.Posolic i odstawic na 1 godz.  
Rybe zalac wywarem z warzyw dodac sok z cytryny i sol.Gotowac ok 25 minut..Przygotowac sos;z  
masla i maki zrobic jasna zasmazke.Rozprowadzic ochłodzonym wywarem.Dodac  
smietane,koperek sol i zagotowac.Goracym sosem polac wegorza,podawac z kartoflami lub  
kluseczkami z masłem.