



przepisy.pl

Węgorz duszony

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- wytrawne wino białe - 180 mililitrów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- natka pietruszki - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieczarki - 10 sztuk
- pieprz - 1 szczypta
- marchew - 2 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- woda - 180 mililitrów
- węgorz - 1.5 kilogramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zdejmij skórę z węgorza i pokrój go na 5cm kawałki.
2. Cebulę i czosnek posiekaj. Marchewki i pieczarki pokrój w plastry.
3. Na rozgrzany olej wrzuć cebulę, czosnek i marchewkę.
4. Gdy zmiękną dodaj pieczarki i smaż około 5 minut.
5. Dodaj węgorza, wino rozcieńczone z wodą w stosunku 1:1 i liść laurowy. Przykryj i duś około 30 minut. Przed podaniem posyp pietruszką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl