




przepisy.pl

Węgorz marynowany

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej - 250 mililitrów
- liść laurowy - 2 sztuki
- pieprz - 6 ziaren
- tymianek - 0.5 łyżeczek
- sól - 2 łyżeczki
- mąka - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- biały ocet winny - 250 mililitrów
- węgorz - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekaj, czosnek zmiażdż i rozetrzyj z solą. Podsmaż na oleju.
2. Gdy cebula zrobi się przezroczysta, dodaj ocet i 250 ml wody oraz tymianek, liść laurowy i pieprz. Gotuj około 20 minut, po czym ostudź.
3. Z węgorza zdejmij skórę i pokrój go w dzwonka długości 7 cm.
4. Skrop sokiem z cytryny, obtocz w mące i usmaż na oleju.
5. Rybę zalej przygotowaną marynatą. Trzymaj 24 godziny w chłodzie.

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