

Jegulja sa zacinskim biljem



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg očišćene jegulje
- 90 g maslaca
- 2 dl piva
- 30 g brašna
- 10 g šecera
- 60 g svežeg zacinskog bilja
(peršun list, krbuljica, estragon,
žalfija, bosiljak, timjan)
- sok od 1 limuna
- biber
- so

Priprema

Jegulju narezati na komade, natopiti je limunovim sokom i ostaviti nekoliko min, da odstoji. Posoliti i pobiberiti. Zacinsko bilje oprati i naseckati sitno. Otopiti 60 g maslaca, dodati zacinsko bilje pa malo propržiti i zaliti pivom. Kad provri dodati komade jegulje. Kuvati na slaboj vatri oko petnaest minuta. Ribu izvaditi i držati na toplom mestu. Preostalu tecnost procediti. Brašno propržiti na 30 g maslaca i dodati proceenu tecnost. Pustiti da kuva sve dok se malo ne zgusne, zatim staviti malo šecera i soli, pa time preliti ribu.