

Odresci od ugora u sosu od kapara



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg odrezaka od ugora
- sok od 1 limuna
- 2 dl vode
- 2 dl belog vina
- 1/2 dl vinskog sirceta
- 100 g crnog luka
- 1 list lovorov
- 2 g najgvirca
- 60 g maslaca
- 30 g brašna
- 40 g kapara iz sirceta
- 1 žumance
- 1 dl slatke pavlake
- 1/2 limuna
- šecera
- bibera u zrnu
- so

Priprema

Ribu oprati, obrisati, natopiti limunovim sokom. Zatim neka otstoji oko deset minuta. Pristaviti vodu, vino i sirce, so, oljušteni luk, biber, pimentom i lovorov list. Kuvati 5 minuta. Dodati ribu i kuvati 15 minuta. Na slaboj vatri. Kuvane riblje odreske porežati, a tecnost procediti. Otopiti maslac u posudu i dodati brašno pa pržiti da postane svetlo. Mešajući u brašno dodavati tecnost u kojoj se kuvala. Neka ovako dobijen sos malo vri. Kapre umešati u sos i dodati šecer i so. U pavlaku umešati žumanjak i malo toplog sosa. Posudu sa sosom

skinuti sa štednjaka, pa legirati mešavinom pavlake i žumanca. Limun narezati na kolutove. Gotov sos sa kaprima preliti preko ribe i porežati kolutove limuna.