

## **Bors de peste**

### **Ingrediente:**

1 kg peste (crap, novac, cosas)  
1 l bors  
1 ceapa  
1 ceasca orez  
2 rosii  
sare  
leustean tocat  
1 morcov  
1 ardei gras

### **Mod de preparare**

Se curata pestele si se lasa sa stea in apa rece. Orezul, impreuna cu ceapa, ardeiul si morcovul, tocate, se pun sa fiarba in bors diluat cu apa. Cand orezul este fiert, se adauga pestele taiat felii, se mai lasa sa fiarba impreuna 10 min., se adauga rosiile tocate si leusteanul, si se mai tine oala pe foc 10 min. Borsul se serveste cald, cu ardei iute alaturi.