

Bors pescaresc "pe balta"

Ingrediente:

1 kg de peste marunt (rosioara, babusca, oblete, morunas, etc)

1,5 kg de peste mare (crap, sanger, novac, cosas)

2 cepe

2 ardei grasi

5 rosii

1 radacina de hrean

1 radacina de patrunjej

o jumatate de litru de apa

1 litru de bors

leustean

patrunjel verde

sare

piper.

Mod de preparare

Se curata pestele si se spala bine. Pestele mare se taie in bucati si se aseaza intr-o farfurie, iar pestele mic se pune intr-o oala la fiert cu sare. Cand este foarte bine fiert, se trece prin sita toata carnea, se asaza din nou oala la foc si se adauga zarzavatul curatat si bine spalat, lasandu-l sa fiarba pana se inmoaie. Se strecoara supa, iar cand clocoteste se adauga bucatile de peste mare si borsul fiert separat si spumat. Dupa ce borsul a fiert 5-10 min, se verifica pestele si daca este fiert se trage oala de pe foc, se presara deasupra leusteanul si patrunjelul tocate marunt. Se acopera oala cateva minute apoi se potriveste borsul de sare si acraala.