

## *Crap á la grecque*

### *Ingrediente :*

1,5 kg peste (crap, novac, cosas)

½ ceasca de ulei

#### *Pentru sosul de lamaie:*

2 linguri unt

1 lingura de faina

cateva ciuperci

patrunjel verde

1 lamaie mare

1 ou

#### *Pentru sosul a la grecque:*

300ml ulei

piper

apa minerala

patrunjel verde

suc de lamaie

### *Mod de preparare*

Se curăță un crap/novac/cosas de 1,5 kg, se spală, se despică în lungime, fără să se despartă complet părțile una de alta. Se sarează, se presară un praf de piper. Se așază în tavă, se stropește cu 1/2 ceașcă de ulei fierbinte. Se pune tava la cuptor și se unge, din când în când, peștele cu uleiul din tavă. Când este frumos rumenit, peștele se așază în farfurie și se servește rece, cu zeamă de lămâie sau cald, cu **sosul de lămâie** următor: 2 linguri de unt, 1 lingură cu vârf de făină, 1 pahar cu zeamă de zarzavat sau zeama în care a fiert peștele, câteva ciuperci, pătrunjel verde tocat și zeama de la o jumătate de lămâie mare. Se topește untul, se adaugă făina și, treptat, zeama de zarzavat, amestecând mereu ca să nu rămână cocoloașe de făină. Se adaugă sare, piper și ciupercile fierte și tocate; se lasă apoi să fiarbă încet 15 minute. Se dă deoparte, se strecoară, ca să nu aibă cocoloașe, se adaugă un gălbenuș, se amestecă bine, se pune zeama de lămâie.

Se servește sosul cald, în sosieră, separat, Se încălzește (la nevoie) numai în baie de abur (bain-marie).

**Sos á la grecque:** 300 ml de ulei, piper, apă minerală, pătrunjel verde, suc de lămâie, care se amestecă și se toarnă peste bucățile de pește fript.

La fel se pot prepara stavrizi á la grecque.