

## *Crap cu ciuperci*

### *Ingrediente:*

*8 felii de peste (crap, sanger, novac, cosas)*

*2 linguri de ulei*

*1 ceapa mica rosie*

*250 g ciuperci*

*Sare*

*2-3 rosii*

*piure de cartofi.*

### *Mod de preparare*

*Feliile de peste se prajesc in ulei pe ambele parti, la foc mare, pana devin crocante.*

*Se scot din ulei si se pastreaza la caldura. In uleiul din tigaie, se prajeste ceapa rasa si rosiile taiate cuburi, se adauga ciupercile taiate felii, se condimenteaza cu sare si se calesc pana se inmoaie.*

*Cand se servesc, feliile de peste se asaza pe un strat de piure de cartofi si totul se acopera cu ciupercile.*