

Crap cu smantana

Ingrediente:

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

200 g zarzavat (morcov, patrunjel)

50 g unt

100 ml vin alb

200 ml smantana

1 galbenus

Sare

1 legatura de patrunjel verde

zeama de lamaie.

Mod de preparare

Zarzavatul se taie rondele si se caleste, se adauga pestele taiat in felii de grosimea degetului.

Se adauga sare, se pune vinul si se lasa sa fiarba sub capac 15-20 de minute.

Se freaca bine smantana cu galbenusul de ou, zeama de lamaie si putina sare.

Se ia pestele de pe foc, se adauga compozitia de smantana si se presara totul cu patrunjel verde, tocat marunt.

Se garniseste cu orez.