

## *Crap cu sparanghel*

### *Ingrediente:*

*8 felii de peste (crap, sanger, novac, cosas)  
400 g sparanghel  
80 g unt  
1 lingura de faina  
100 ml smantana  
sare  
zahar.*

### *Mod de preparare*

*Feliile de peste sarate se rumenesc in 40 g unt, apoi se asaza intr-un vas termorezistent si se acopera cu sos.*

***Preparare sos :** sparanghelul curatat si taiat in bucati cat degetul se fierbe pana devine moale in apa sarata si indulcita (putin).*

*Cu untul ramas, se pregateste, din faina, un rantas deschis la culoare, care se stinge cu apa in care a fiert sparanghelul, astfel incat sa se obtina un sos dens.*

*La acesta, se adauga smantana, sparanghelul scurs de apa si untul in care s-a prajit pestele.*

*Sosul se repartizeaza pe feliile de peste, apoi vasul se da la cuptor numai pana cand se infierbanta.*

*Se garniseste cu cartofi prajiti.*