

Crap la cuptor cu sos de vin

Ingrediente:

*1,5 kg peste (crap, sanger, novac, cosas) decapitat
1 ceasca de ulei
1 pahar vin alb
1 lingura bulion
usturoi
sare
piper boabe
1 lamaie.*

Mod de preparare

Se curata pestele, se cresteaza in cateva locuri pe spate, se sareaza si se lasa sa stea o jumătate de ora înainte de a se pune in tava. Se prepara un sos din: 1 ceasca apa calda, 1 lingura bulion, usturoi curatat si taiat marunt, vin, sare si piper boabe. Pestele se aseaza intr- o forma, se acopera cu sosul si se introduce la cuptor pentru o ora. Se serveste cald, stropit cu zeama de lamaie si cu garnitura de cartofi fierti.