

Crap la gratar cu sos de unt

Ingrediente:

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

Sare

3 linguri unt

1 lamaie

1 lingura mustar

piper macinat

Mod de preparare

Pestele se pune intreg pe un gratar, dupa ce a stat cu sarea pe el 30 min. Pestele se intoarce des, pentru a se frige uniform. Se unge cu putin ulei daca nu este destul de gras, se scoate pe un platou si se taie felii dupa ce s-a racorit putin. Se prepara un sos din unt si lamaie astfel: untul se inmoaie pe foc mic, apoi se trage cratita de pe foc, se adauga zeama de la o lamaie si se amesteca energic cu o lingura de lemn, pana cand se omogenizeaza bine. Se adauga mustarul, continuand operatia. Cand sosul arata ca o crema consistenta, se sareaza si se tine la cald. Se toarna peste pestele fript si se serveste imediat. Sosul se poate servi si cu pastrav la gratar si/sau rasol.