

Crap moldovenesc umplut cu nuci

Ingrediente:

2 kg crap, sanger, novac, cosas
200 g nuci
2 felii paine alba
2 oua
sare
2 linguri zahar
2 linguri sos alb sau smantana
½ pahar ulei
½ pahar vin alb

Mod de preparare

Dupa ce pestele a fost curatat de solzi, se spinteca pe spinare, se scot sira spinarii, oscioarele si intestinele, se spala bine si se usuca cu un servetel. Se prepara **umplutura**: franzela inmuata in lapte si stoarsa se amesteca cu nucile macinate, ouale batute, sare, zahar si sos alb sau smantana. Cu aceasta compozitie, se umple crapul, se coase, se mai sareaza. Se aseaza in tava cu uleiul si vinul si se da la cuptor 40 min. In timpul coptului, se strobeste din cand in cand cu sosul din tava. Se serveste cu garnitura dupa dorinta si un vin alb sec.