

Crap pescaresc

Ingrediente:

*8 felii de peste (crap, sanger, novac, cosas)
80 g unt
2 linguri de ulei
1 ceapa mica
(100 g ciuperci)
1 lingura de faina
1 pahar de vin rosu
sare
o legatura de patrunjel
o legatura de marar verde*

Mod de preparare

Feliile de peste (de grosimea a doua degete) sarate se aseaza intr-un vas uns cu unt si se presara cu bucatele de unt. Se dau la cuptorul fierbinte cca 20 de minute.

Ceapa taiata marunt se caleste in ulei, sub capac, se presara cu faina, se stinge cu vin rosu si se condimenteaza cu verdeturi. Se mai lasa la fiert cateva minute, amestecand mereu.

La servit, compozitia se toarna peste peste.

Ca mancarea sa fie mai consistenta, se pot adauga ciuperci la calit, impreuna cu ceapa, presarate cu faina si stinse cu vin. Se serveste cu vin sec.