

Crap rasol

Ingrediente:

1,5 kg peste (crap, sanger, novac, cosas)
ceapă
zarzavat de supă
oțet
2 l apă, sare
piper
o frunză de dafin.

Mod de preparare:

Se curăță peștele de solzi și se scoate, cu grijă, osul amar de la cap. Se curăță înăuntru și se spală. Se pune în vasul special de fiert peștele; se fierb zarzavaturile: un morcov tăiat felii, o ceapă, o rădăcină de pătrunjel, câteva felii de cartofi, o frunză de dafin, sare, câteva boabe de piper. Peștele capătă un gust deosebit dacă se adaugă la fiert vin alb. Înainte de a pune peștele la fiert, se opărește cu 4-5 linguri de oțet, ca să păstreze culoarea albăstruie a pieluței. Acest oțet se poate adăuga apoi la fiert, după ce a fiert zarzavatul. Se dă cratița deoparte, se așază peștele și se fierbe la foc mic (focul prea iute desface carnea și strânge pielea). Timpul cât se ține peștele la fiert depinde de mărimea lui. Se cunoaște dacă este gata atunci când, trăgând o aripioară, se desprinde ușor.

Peștele rasol se servește rece (se lasă să se răcească în apa în care a fiert). Se scoate apoi cu grijă și se ornează cu felii de lămâie și frunze verzi de pătrunjel. Se poate servi și cald, cu unt.