

## *Fileuri de pește cu zarzavat*

### *Ingrediente:*

800 g file peste (sanger, novac, cosas)  
4 linguri de ulei  
4 roșii  
4 ardei  
2 cepe potrivit de mari  
Sare  
piper.

### *Mod de preparare*

Roșiile se curăță de pielite și de semințe, se taie marunt. Ceapa, bine spălată, se taie rundele subțiri. Ardeii se taie felii subțirii, îndepărtând filamentele aibe. Roșiile, ceapa și ardeii se călesc în ulei, adăugând la nevoie puțină apă. Când zarzavatul s-a muiat, se sarează și se piperează.

Peștele se așază în tavă (unsă ușor) pe un strat de zarzavat; se stropește cu 1/2 cană de bulion de pește aromat și 1 ceșcuță de vin alb sec. Se ține la cuptorul potrivit de încins circa 20 de minute.

Se servește cu garnitură de orez (pregătit ca pentru pilaf).