

Peste cu rosii

Ingrediente:

1,5 - 2 kg peste (crap, sanger, novac, cosas)

3 cepe

Ulei

2 linguri bulion

5 rosii

2 linguri faina

sare

piper

1 lingura vin

1 legatura verdeata.

Mod de preparare

Curatati pestele si spalati-l bine, il portionati, il potriviti de sare si piper. Prajiti putin bucatile de peste, fara sa se rumeneasca, si le scoateti intr-un platou. In uleiul ramas, caliti ceapa tocata, adaugati faina si, dupa 5 minute, stingeti cu bulionul amestecat cu vin. Opariti rosiile, le curatati de coaja si le taiati feliute. Puneti bucatile de peste in sos si dati vasul la cuptor pentru 20-25 minute. Cand pestele este gata, presarati verdeata taiata marunt.