

## *Peste londonez*

### *Ingrediente :*

*1 kg file de peste (sanger, novac, crap, cosas)  
unt cat o nuca  
3 oua fierte tari  
200 ml smantana  
1 lingurita de faina  
lapte  
sare  
piper macinat  
1 legatura de patrunjel verde.*

### *Mod de preparare*

*Fileurile se condimenteaza cu sare si piper si se asaza in untul topit. Se adauga putin lapte si putina apa, se acopera vasul cu folie de aluminiu. Se da la cuptor 20 de minute. Ouale se taie marunt, se amesteca cu smantana si cu faina, compozitia se fierbe pana devine consistenta, se toarna peste peste, se pune vasul la incalzit si se presara patrunjel verde, taiat fin. Se garniseste cu cartofi copti.*