

Peste olandez

Ingrediente:

800 g fileuri peste (crap, sanger, novac, cosas)
faina
ulei
1 kg cartofi
2 oua fierte tari
80 g unt
1 lingura de pesmet
200 ml smantana
sare.

Mod de preparare

Fileurile se taie in felii de grosimea a doua degete, care se dau prin faina si se rumenesc in ulei. Se fierb cartofii in coaja, se curata si se taie rondele. Se unge cu unt un vas termorezistent, se aseaza un strat de cartofi, un strat de oua taiate rondele si, peste oua, feliile de peste prajit. Se stropeste totul cu unt si smantana, se presara cu pesmet si se da la cuptor, pana se rumeneste pesmetul.

Se garniseste cu orez.