

## *Peste prajit cu cascaval*

### *Ingrediente :*

*800 g file de peste (crap, sanger, novac, cosas)*

*80 g unt*

*30 g faina*

*200 ml lapte*

*1 galbenus de ou*

*100 g cascaval ras*

*sare, nucsoara*

*zeama de lamaie.*

### *Mod de preparare*

*Filurile portionate se sareaza, se stropesc cu zeama de lamaie, se asaza intr-un vas termorezistent, care se da la cuptor, acoperit cu folie de aluminiu.*

*Se prepara urmatorul sos: untul ramas se fierbe scazut cu faina si laptele, se ia de pe foc, se adauga jumatate din cascaval si galbenusul de ou, zeama lasata de peste la prajit, sare si putina nucsoara rasa. Sosul obtinut se toarna peste peste, se presara cascavalul ramas si se prajeste in cuptor. Se garniseste cu cartofi taiati lung si copti in cuptor.*