

Pește rasol cu sos de muștar

Ingrediente:

*1,5 kg pește (crap, salau, sanger, novac, cosas)
1 morcov
1 ceapa
1 patrunjel
1 pastarnac
1 telina
o foaie de dafin
cimbru
sare*

*ptr. Sos
2 catei de usturoi
2 lingurite de mustar
varf lingurita de zahar
100 ml ulei
o lamaie*

Mod de preparare

Se pregătește întâi o supă de zarzavat (morcov, albitură, ceapă); când este fiert zarzavatul, se pune peștele întreg sau fără cap, cu sare, puțin cimbru, o foaie de dafin. Până dă din nou în clocot se ține la foc iute, apoi fierberea se face la foc domol, cu vasul acoperit.

Pentru 250 grame de pește este nevoie de 10 minute de fierbere; 500 grame de pește — 25 de minute; 1,5 kg — 40 de minute.

Se lasă să se răcească în zeama lui. Apoi se taie bucăți sau se lasă întreg.

Sosul se prepara în felul următor: se toacă mărunt 2 căței de usturoi, se amestecă cu două lingurițe de muștar și un vârf de linguriță de zahăr. Se toarnă încet 100 ml ulei, frecând mereu, ca la maioneză. Se subțiază cu zeamă de lămâie.