

Plachie de crap cu cartofi

Ingrediente :

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

1 kg cartofi

250 g ardei verzi

250 g rosii

1 ceapa rosie

2 linguri de ulei

100 g slanina afumata

20 ml smantana

1 lingura de faina

sare

boia.

Mod de preparare

Se curata cartofii, se taie rondele, se sareaza si se aseaza intr-un vas termorezistent, uns cu ulei.

Cartofii se acopera cu ardeii taiati rondele, rosile si ceapa, bucati de unt; se dau la cuptor o jumatate de ora. In acest timp, crapul se impaneaza cu slanina.

Se da prin faina si se aseaza deasupra cartofilor fripti, ca si cum ar inota, timp de 35 de minute, apoi se adauga smantana si se lasa in cuptor la rumenit.

Se garniseste cu orez.