

Plachie de crap

Ingrediente:

*1,5 kg de peste (crap, sanger, cosas, novac)
3 cepe mari
o ceasca de ulei
sare
3 linguri otet
piper boabe
o lingura bulion
o foaie de dafin*

Mod de preparare

*Pestele se curata, se spala, se taie felii groase de 3-4 cm, se pune in apa rece cu 3 linguri de otet si sare. Pestele se lasa la marinat, doar pana se pregateste **sosul de ceapa**: cepele se curata, se taie pestisori si se calesc in ulei fierbinte, in care se adauga o cescuta de apa calda. Se fierbe acoperit 20 min., la foc mic. Cand ceapa devine sticloasa, se pune bulionul desfacut cu putina apa rece, sarea necesara, cateva boabe de piper si foaia de dafin. Peste sosul pregatit se pun feliile de peste, scoase din solutia marinata, se acopera cratita si se fierb la foc mic o ora. Se adauga apa, din cand in cand. Se misca cratita din cand in cand, nu se amesteca cu lingura si se mai fierbe 10 min. Se serveste rece sau cald.*