

Plachie de pește alb

Ingrediente:

1 kg de pește (șalău, lin, biban, știucă, păstrăv, sanger, novac)

2 cepe

3 roșii

1 pahar de vin alb

2 linguri de ulei

pătrunjel verde tocat

foi de dafin, după gust.

Mod de preparare

Peștele tăiat bucăți se asază într-o tavă cu uleiul, ceapa tocată mărunt, verdeța, roșiile curățate de pielete și de semințe, tăiate mărunt, vinul alb și aromele dorite. Se lasă la cuptor până când se coace peștele și zarzavatul se transformă într-un sos consistent. Se poate servi caldă sau rece.