

Saramura de crap la cuptor

Ingrediente:

*1,5 kg de peste (crap, caras, sanger, novac, cosas)
3-4 buc. rosii
1 buc. ardei gras
1 buc. lamaie
1 buc. ardei iute
4-5 catei usturoi
1 leg. de patrunjel.*

Mod de preparare

Pestele se curata, se spala bine si se sareaza din timp . Intr-un vas de sticla termorezistenta, se pune putin ulei, se aseaza pestele intreg sau taiat bucati mai mari, iar deasupra se pun: rosiile taiate rondele, ardeiul gras taiat feliute, usturoiul taiat rondele, ardeiul iute taiat si o lamaie taiata feliute dupa care se mai presara un pic de sare si putin ulei, se baga la cuptor la temperatura moderata, max,30-40 minute. Dupa ce se scoate, se adauga si patrunjelul tocat marunt.

Se serveste cu garnitura de cartofi natur si cu mamaliguta.