

Marinata "à la mama"

Ingrediente:

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

2 kg ceapa

2 kg morcovi

1 l ulei

piper

sare

foi de dafin

¼ l otet 9°

Mod de preparare

Ceapa se taie solzisor, morcovul rondele. Se aseaza un strat de ceapa si morcov, apoi un rand de peste si astfel pana se termina pestele si zarzavatul. Se adauga 1 l ulei, mirodenii si se fierbe 5 ore la foc potrivit, pe plita de tabla pe ochiul de la aragaz. Otetul se amesteca cu putina apa si se adauga dupa 3 ore de fiert. Nu se amesteca in compozitie. Se fierbe acoperit. Dupa 5 ore (uleiul este ridicat deasupra) se lasa la racit, pana a doua zi.

Se pune in borcane si se leaga bine cu celofan sau se capseaza. Se fierb borcanele 30 – 40 min. Dupa 24 de ore, se repeta sterilizarea.