

## *Marinată de pește cu suc de roșii și măslină*

### *Ingrediente:*

*1 kg pește (crap, sanger, novac, cosas)  
250 grame de zarzavat (morcov, pătrunjel, țelină)  
100 grame de ceapă  
100 ml vin alb  
100 ml suc de roșii  
100 ml ulei  
3-4 felii de lămâie  
20 măslină  
o foaie de dafin  
piper  
un vârf de cuțit de cimbru  
sare.*

### *Mod de preparare*

*Peștele, tăiat bucăți, uscat pe cârpă, se trece prin făină, se prăjește ca pentru plachie, pe jumătate. Zarzavatul și ceapa rase pe răzătoarea cu găuri mari se călesc 2 minute în ulei (nu cel de la prăjit). Se stinge cu apa în care a fiert capul peștelui, să cuprindă bine zarzavatul. Se fierbe până se înmoaie (la nevoie se mai adaugă apă); se trece prin sită sau se pasează la mixer. În sosul strecurat (sau pasat) se adaugă vinul, sucul de roșii, măslinile, felțiile de lămâie, dafinul, piperul, cimbrul, bucățile de pește. Se dă la cuptor circa 20-30 de minute, ca să fiarbă și să scadă cât trebuie, până se ridică uleiul la suprafață.*