

Marinată de pește, conservată

Ingrediente:

*1 kg de pește
1 ceașcă de ulei
4-5 cepe mari
1/2 linguriță ienibahar
1/2 linguriță boabe de piper
2 linguri bulion de roșii
1 lămâie
sare
oțet.*

Mod de preparare

Peștele curățat și spălat se taie în bucăți potrivite, se sarează și, după 10 minute, se zvântă pe un șervet. Se trece prin făină, se prăjește pe ambele părți și se scoate pe o farfurie. Ceapa, tăiată în felii subțiri, se căleşte în ulei fierbinte; un sfert de litru de oțet cu un sfert de litru de apă, foi de dafin, piper și sare se fierb în câteva clocote. Se pun bucățile de pește într-o cratiță, alternând cu ceapa călită. Deasupra, se toarnă oțetul fierț, atât cât să acopere complet peștele și se lasă să dea câteva clocote. Se adaugă apoi bulionul de roșii și se mișcă ușor cratița, ca să se amestece bine. Se pun apoi feliile de lămâie curățate de coajă și de sâmburi. Cratița se lasă pe marginea mașinii de gătit sau în cuptor, dacă a fierț în cuptor, până când se răcorește. Se pune peștele rece în borcane, acoperindu-l cu sos. Ca să se păstreze mai mult timp, se acoperă borcanul cu celofan sau cu un capac ermetic, se fierbe 45 de minute-1 oră, într-un vas mare cu apă fierbinte care trebuie să cuprindă tot borcanul până sus (fără să atingă celofanul).