

Marinata de peste

Ingrediente:

5 kg peste fara cap

2 kg ceapa

2 kg morcovi

1 l ulei

pipera

sare

foi de dafin

¼ l otet 9°

Mod de preparare

Ceapa se taie solzisorii , morcovul rondele. Se aseaza un strat de ceapa si morcov apoi un rand de peste si astfel pana se termina pestele si zarzavatul. Se pune 1 l ulei plus mirodeniile 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 mai fierb 30 – 40 de min.