

### ***Peste marinat***

#### ***Ingrediente:***

*Peste decapitat (crap, caras, sanger, novac, cosas)*

*Otet 9°*

*Mirodenii: foi dafin, ienibahar, piper boabe, mustar boabe)*

#### ***Mod de preparare***

*Pestele curatat, taiat bucati , sarat obisnuit , uscat pe hartie , fara cap, se prajeste in ulei, fara faina sau pesmet. Dupa ce s-a rumenit , se scot bucatile pe un platou si se lasa la racit. Otetul, apa, condimentele ca la gogosari in otet ( 1 parte otet 9° si 3 parti apa si mirodenii) se pun la fiert. Se raceste. Se aseaza pestele in borcan de 400 sau 800 g. Se toarna lichidul , lasand borcanul gol de un deget. Se leaga , se sterilizeaza 30 – 40 min. Dupa 24 de ore, se repeta sterilizarea.*