

Păstrăv sau șalău á la grecque

Ingrediente:

*1,5 kg păstrăvi sau șalău
50 ml ulei
verdeață
100 grame de ceapă
100 grame de morcovi
sare
piper,
o lămâie
2 foi de dafin
200 grame de cartofi.*

Mod de preparare

Peștele se curăță, se sarează și se iasă la scurs. Se fierbe ceapa întreagă, morcovul întreg, un vârf de cuțit de piper și foile de dafin. Când zarzavatul a fiert, se scoate ceapa și se înlătură, iar morcovul se taie rondefe. În apa în care a fiert zarzavatul se introduce peștele și se lasă la fiert circa 10-15 minute. Peștele fiert se așază pe un platou ornat cu morcovi și cu cartofi (fierți în coajă, curățați, tăiați în lung). Din zeama în care a fiert peștele se reține o cantitate egală cu 5 ceșcuțe de cafea, în care se stoarce o lămâie; se amestecă cu mărar tocat mărunt și cu 1-2 ouă bătute bine. Se bate bine cu telul, se ține pe foc slab 2-3 minute, amestecând continuu. Se adaugă sare și zeamă de lămâie, după gust. Sosul cald se toarnă peste pește, morcovi și cartofi. Se servește cu garnitură de salată verde.