

## *Pastravi cu sos de maioneza*

### *Ingrediente:*

6 pastravi  
sare  
1 ou  
piper  
1 lamaie  
50 g unt  
1 lingura de apa  
otet

### *Mod de preparare*

Pastravii se curata si se spala cu apa rece, dupa care se pun la fiert in apa calda cu otet si sare. Dupa 15 min. se scot pe un platou si se acopera cu maioneza calda, pregatita astfel: un galbenus crud se freaca spuma cu doua linguri de unt. Cand pasta a devenit omogena, se adauga zeama de la o lamaie, piper macinat si putina sare. Se subtiaza cu o lingura de apa rece si se tine la cald. Se toarna peste pastravi si se servesc imediat.