

## *Pastrav cu sos fin de unt*

### *Ingrediente:*

6 pastravi  
2 linguri otet  
3 linguri apa  
4 galbenusuri,  
1 si 1/2 pachete unt  
sare  
piper  
ulei.

### *Mod de preparare*

Curatati pastravii, ii spalati si ii uscati pe un servet de hartie absorbant. Presarati cu sare, piper, puneti in fiecare cate o bucatina de unt, ii infasurati in folie de aluminiu si ii dati la cuptor pentru 20-25 minute. Sosul: Fierbeti otetul cu 3 linguri de apa si cand da in clocot, treceti cratita pe baie de aburi si adaugati galbenusurile unul cate unul, amestecand continuu.

Nu se adauga urmatorul galbenus pana nu se incorporeaza complet cel de dinainte!! Puneti 1 pachet de unt bucata cu bucata amestecand energic, luati sosul de pe foc, potriviti de sare si piper.

(Daca sosul incepe sa se taie, adaugati o lingura de apa rece si amestecati repede).