

Pastravi cu sos gascon

Ingrediente:

*8 pastravi
sare
2 linguri otet
2 linguri unt
2 linguri ulei
usturoi
verdeata
100 gciuperci
un pahar vin alb
3 sardine conservate
2 galbenusuri crude*

Mod de preparare

Se pregateste sosul astfel: se curata si se spala ciupercile, se taie felii subtiri si se pun sa scada intr-o cratita cu unt, un praf de sare si usturoi tocat marunt. Cand s-au inmuiat, se adauga peste ciuperci, un pahar de vin alb si verdeata tocata marunt. Sosul se fierbe la foc mic 20 min. Separat se freaca galbenusurile cu uleiul, iar maioneza obtinuta se toarna incet peste sosul de ciuperci caldut. Se amesteca in continuare ca sa nu se taie maioneza si se tine cratita pe marginea plitei pana cand sunt gata pastravii. Acestia se pun sa fiarba 15 min. la foc mic in apa cu otet, se scot si se asaza pe un platou putin adancit la mijloc. Se acopera cu sos si se servesc imediat.