

## **Raci fierti cu vin**

### **Ingrediente:**

25 de raci  
o lingura de unt  
1 morcov  
1 ceapa  
o frunza de dafin  
un fir de cimbru  
un fir de patrunjel  
2 – 3 catei de usturoi  
cateva boabe de piper  
sare  
un pahar de vin alb  
o jumătate de pahar cu apa

### **Mod de preparare**

Se aleg 25 de raci vii; se spală în mai multe ape, se scurg bine; se scoate mațul din coadă cu un cuțit ascuțit, fără să se rupă înotătoarea din mijlocul cozii. Într-o cratiță destul de mare ca să intre și racii, se călesc, cu o lingură de unt un morcov și o ceapă tăiate felii subțiri, o frunză mică de dafin, un fir de cimbru, unul de pătrunjel, 2-3 căței de usturoi, câteva boabe de piper, sare. Când încep să se înmoaie, se adaugă un pahar de vin alb și o jumătate de pahar cu apă. Se lasă să dea în clocote și se pun racii. Se acoperă, se așază pe foc iute; se țin 15 minute, întorcându-i între timp de 2-3 ori. Se lasă să se răcească în cratiță. Se pot servi cu mujdei de usturoi.