

## *Raci fierti*

### *Ingrediente:*

15 raci  
1/2 l apa  
2 catei de usturoi  
Sare  
piper boabe  
frunza de dafin  
patrunjel  
ceapa

### *Mod de preparare*

Racii trebuie sa fie vii; se spala in mai multe ape si se scurg. In oala, se pune numai atata apa cat sa ii acopere si o lingurita rasa de sare. Se pun vreo 2 catei de usturoi, o frunza de usturoi, o frunza de dafin, un fir de patrunjel, o ceapa. Se fierb la foc iute. Cand clocoteste apa, se arunca inaintea racii, cateva boabe de piper si se lasa sa fiarba numai 5 min, dupa ce au dat in clocot. Se racec in apa in care au fiert. Se servesc pe un platou ornat cu verdeturi.