

Șalău cu smântână

Ingrediente:

1,5 kg șalău
zarzavat
lămaie
2 gălbenușuri
200 g smântână
sare
nucsoara rasă
piper

Mod de preparare

Șălaul se fierbe în zeama de zarzavat; se scot oasele, se taie bucăți potrivite, se stropesc cu lămâie și se acoperă cu un sos alb gros, preparat din 2 gălbenușuri și 200 grame de smântână de bună calitate. Se pune sare, un vârf de cuțit de piper, puțină nucsoară rasă (un vârf de cuțit). Se așază în forma unsă cu unt, se acoperă bine cu cașcaval ras, se dă la cuptor până se rumenește frumos (auriu).