

## *Stiuca cu hrean*

### *Ingrediente:*

*1 stiuca mare  
1 morcov  
1 patrunjel  
1 ceapa  
2 bucati de hrean  
unt cat o nuca  
200 ml smantana  
1 lingura de faina  
sare  
piper boabe.*

### *Mod de preparare*

*Pestele curatat se acopera cu un litru de apa, in care se pune zarzavatul taiat rondele, ceapa tocata marunt si o bucata de hrean, taiat in patru. Se condimenteaza cu sare, piper boabe, se adauga unt si se lasa sa fiarba. Cand pestele este fiert, se scoate din apa. Zeama se lasa sa scada la jumatate, se strecoara, se amesteca cu smantana frecata cu faina si se fierbe. Se toarna peste peste, iar hreanul ramas se rade si se presara peste sos. Se serveste cu cartofi fierti in apa cu sare.*