

Stiuca cu legume la cuptor

Ingrediente:

*1 kg stiuca
4 cartofi
2 cepe rosii
2 ardei grasi
2 morcovi
3 rosii
ulei
zeama de la 2 lamai
condimente
sare
piper.*

Mod de preparare

Pestele curatat se taie potcoave, pe care se presarara sare si piper. Se lasa 1-2 ore in zeama de lamaie pe care ati amestecat-o, in prealabil, cu putin ulei si condimente. Cartofii se curata, se spala si se taie cubulete, apoi se fierb in apa cu sare. Ceapa se taie fideluta si se caleste cu morcovii taiati rondele. Se adauga si ardeii taiati fasii, sare, piper. Intr-o tava, se pun cartofii, legumele calite, iar deasupra pestele. Turnati o cana mica de apa si dati la cuptor 10-15 minute. Cand este aproape gata, puneti rosiile taiate rondele.