

## *Stiuca la cuptor*

### *Ingrediente:*

*2 kg stiuca  
3 cepe mari  
3 rosii decojite  
ulei  
suc de rosii  
vin alb  
sare  
foi de dafin.*

### *Mod de preparare I:*

*Se curata stiuca, se cresteaza pe ambele parti, se sareaza si se condimenteaza dupa gust, se pune intr-o tava, pe pat de ceapa taiata pestisori, la cuptor, cu 50ml ulei si cca 200ml apa. Se prepara un sos din: doua cepe mari taiate marunt si prajite in ulei la care se adauga sare, trei rosii decojite si taiate cuburi, 200 ml supa, 100 ml suc de rosii, doua frunze de dafin. Dupa ce sosul este bine fiert, se adauga 250 ml vin alb sec. Dupa ce stiuca a stat 20 min la cuptor, se intoarce, se toarna sosul deasupra si se mai lasa inca 20-30 min in cuptor.*

### *Mod de preparare II:*

*Punem știuca eviscerata, cu urechile scoase, dar cu solzii pe ea, în zeama de zarzavat, să fiarbă fără a se sfărâma. Când e fiartă, îi scoatem, cu un vârf de cuțit, pielea cu solzii, șira spinării și, pe cât posibil, și celelalte oase. Punem într-o formă bine unsă cu unt felii de știucă, în strat compact, în altă cratiță fierbem ciuperci, înăbușite în unt sau ulei, cu sare, piper, zeamă de lămâie. Când s-au înmuiat, le turnăm, cu sosul lor, peste felii de știucă. Deasupra așezăm rondele de roșii, fără pieluță și semințe, presarăm cașcaval ras. Dăm la cuptor 20-30 de minute.*