

Stiuca Orientala

Ingrediente:

*o stiuca de marime potrivita
1 kg cartofi
4 oua
un ardei iute
o legatura de patrunjel
o lamaie
sare
piper boabe
mirodenii*

Mod de preparare

Pestele se curata, se eviscereaza si se taie in bucati potrivit de mari. Se stropesc cu putina zeama de lamaie si se fierb in apa. Cand sunt gata, se lasa deoparte.

Cartofii se curata , se taie in patru si se pun la fiert in apa cu sare, putin ulei si mirodenii. Ouale se fierb tare si se taie rondele.

Intr-un castron, se amesteca ouale rondele, cartofii fierti, patrunjelul tocat si ardeiul iute . Se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se stropesc din abundenta cu zeama de lamaie. Stiuca se serveste alaturi de aceasta garnitura.

Cartofii pot fi inabusiti in unt, ardeiul iute se poate inlocui cu mujdei.