

## *Sturion cu ciuperci*

### *Ingrediente:*

1,5 kg sturion (morun, polyodon, cega, nisetru, pastruga)  
1/2 kg ciuperci  
o lingura de unt  
150 g cascaval  
sare

### *Mod de preparare*

Se fierbe pestele. După ce s-a răcorit, se taie bucăți mici. Se curăță 1/2 kg ciuperci, se taie felii, se înăbușă cu o lingură de unt și sare. Se face un sos dintr-o lingură de unt și o lingură de făină (se ține pe foc numai până când făina a înglobat tot untul). Se amestecă încet (în afara focului) cu o ceașcă de smântână. Se unge o formă cu unt, se așază un rând de pește, un rând de ciuperci, sos, cașcaval ras (150 g). Ultimul rând să fie de sos. Se dă la cuptor să se rumenească.