

Sturion cu tarhon

Ingrediente:

1,5 kg sturion (cega, pastruga, morun, polyodon)

100 g unt

zeama de la o lamaie

sare;

pentru sos:

50 g unt

1 lingura de faina

200 ml zeama de peste

sare

otet

1 legatura de tarhon

1 praf de zahar.

Mod de preparare

Tarhonul tocat se lasa o zi in putin otet.

Se topeste untul, se adauga faina, se stinge cu zeama de peste si se condimenteaza cu tarhonul acrit, zahar si sare.

Sturionul curatat se aseaza intr-un vas termorezistent in pozitie de inot, se sareaza, se presara cu bucatele de unt, se stropeste cu zeama de lamaie si se da la cuptor.

Cand este gata, se acopera cu sosul si, impreuna cu acesta, se mai da o data la cuptor, ca sa se incalzeasca.

Se garniseste cu orez condimentat.