

Sturion in aluat

Ingrediente:

800 g file de sturion (morun, nisetru, cega, pastruga, polyodon)

800 g cartofi

3 oua

3 linguri faina

Sare

6 linguri ulei

200 g unt

salata verde

Mod de preparare

Se sterge bine pestele si se taie in fasii, groase de 1 cm. Se sareaza usor. Separat, se face un aluat subtire de clatite, inlocuind laptele de ulei. Se inmoaie feliile in aluat si se prajesc in unt. Se servesc cu cartofi fierti si salata verde.