

Crochete de peste

Ingrediente:

600 g file peste (sanger, novac, cosas, crap)

500 g unt

2 linguri de faina

200 ml lapte

1 lingurita de ulei,

1 lingurita de ceapa rasa

150 g ciuperci,

2 oua,

sare,

nucsoara rasa

1 foaie de dafin,

otet;

pentru pane: faina, 1 ou, pesmet; pentru prajit: ulei.

Mod de preparare

Fileurile se fierb in apa sarata cu otet si cu foaia de dafin. Se scurge de apa si se scot oasele. Se prepara un sos bechamel din unt, faina si lapte. Se ia de pe foc, se adauga ciupercile calite in ulei cu ceapa, ouale, pestele, sare si praf de nucsoara.

Din compozitia de mai sus se formeaza, cu mainile umezite, crochete lunguiete, care se dau prin faina, ou si pesmet si se prajesc in ulei fierbinte pana devin rumene si crocante.

Se recomanda ca garnitura un sos de ciuperci.