

Peste marinat

Ingrediente:

Peste (crap, sanger, novac, cosas) portionat

Otet

Condimente (ienibahar, mustar boabe, dafin, piper boabe)

1 lingura de zahar la 1 l solutie

Mod de preparare

Pestele curatat, taiat bucati, sarat obisnuit, uscat pe hartie, fara cap, se prajeste in ulei, fara faina sau pesmet. Dupa ce s-a rumenit, se scot bucatile pe un platou si se lasa la racit. Otetul, apa, condimentele ca la gogosari (1 parte otet 9° si 3 parti apa) se pun la fiert. Se raceste. Se aseaza pestele in borcan de 400 sau 800 g. Se toarna lichidul, lasand borcanul gol de un deget. Se leaga, se sterilizeaza 30 – 40 min. Dupa 24 de ore, se repeta sterilizarea.