

## *Șalău cu roșii meridional*

### *Ingrediente:*

*un șalău de 1 kg  
sare  
ulei  
usturoi  
piper  
roșii  
vin  
sos de roșii  
pătrunjel verde tocat.*

### *Mod de preparare*

*Se curăță șalăul, se taie felii, se sarează, se pune într-o tavă și se unge cu ulei. Se presară deasupra usturoi tocat mărunt și piper pisat, se dă apoi la cuptor.*

*Când peștele este aproape rumenit, se pune deasupra fiecărei bucăți câte o felie de roșie și se bagă din nou la cuptor. După ce s-au rumenit și roșiile, se stinge cu un pahar de vin alb, la care se adaugă 1/2 pahar de sos de roșii. Se lasă să mai dea o dată în fiert. După ce s-a răcit, se presară deasupra pătrunjel verde, tocat mărunt. La fel se pregătește mâncarea de somn cu roșii.*