

## *Zacusca de peste "a la mama"*

### *Ingrediente:*

*2 kg peste (sanger, novac, cosas, crap)  
1 kg ceapa  
2 kg rosii sau sau ½ borcan de 400 g cu bulion  
1 kg morcov  
1 l ulei  
1 pahar otet  
1 pahar apa  
sare  
piper  
foi de dafin*

### *Mod de preparare*

*Intr-o cratita, se pune la fiert pestele cu apa, otetul, ¼ l ulei, timp de 6 – 7 ore, la foc mic, acoperit. Daca scade, se mai adauga un pic de apa si ulei. Separat, se caleste ceapa, peste care se pune morcovul, dat pe razatoarea mica. Dupa ce s-a racit si ceapa, impreuna cu morcovul si pestele, se dau prin masina de tocat. Se amesteca tot ce s-a dat prin masina cu sare, piper, foi de dafin, bulion si se potriveste dupa gust. Se fierbe pe plita 30 de minute. Compozitia racita se pune in borcan, se sterilizeaza 30 – 40 min. Dupa 24 ore, se repeta sterilizarea.*