

Zacusca de șalău

Ingrediente:

*1,5 kg salau
500 grame de morcov
150 grame de ceapă
300 grame de mazăre
500 grame de arpagic
100 grame de măslīne
200 ml ulei
100 grame de bulion
100 ml vin alb
zeamă de pește
sare
piper.*

Mod de preparare

Se taie peștele în felii, care se prăjesc puțin, până când capătă o culoare aurie. Morcovii tăiați rondele se prăjesc puțin în ulei; de asemenea, se prăjește ușor ceapa, tăiată subțire, până capătă culoarea aurie, apoi se stinge cu bulion, vin și câteva linguri de zeamă de pește, în care s-a adăugat piper. Se toarnă acest sos în tavă, împreună cu morcovii, mazărea fiartă, măslīnele opărite, arpagicul (înăbușit mai înainte în ulei). Se amestecă ușor, se potrivește de sare și piper; la nevoie, se adaugă zeamă de pește și vin. Se aranjează peștele în tavă și se dă la cuptor, unde se lasă până se rumenește. Se serveste rece.