

# Crap prajit



Tabloul pescaresc complet ☐ , adica crap prajit cu mujdei de usturoi!! O mancare de suflet, foarte apreciata de noi, care avem in familie cei mai buni pescari amatori! :))  
Simplu dar extrem de bun!

**Ingrediente...**tot ca si in cazul **mujdeiului de usturoi**..."la ochi" :))

- crap (sau un oricare alt peste)
- ulei
- faina
- sare
- piper, boia (optional)
- lamaie

Cea mai buna **mancare de peste**, reteta preferata a mamei: crap cu mujdei. Mult mujdei ☐







## Mod de preparare:

Se curata pestele de solzi, de aripioare si intestine; se spala, se portioneaza si se sareaza bine (puteti sa il infasurati bine de tot in sare, caci pestele isi va „trage” exact atat cat are nevoie).

Se lasa la rece pana a doua zi, sau cel putin 2-3 ore, pentru ca sarea sa intre bine in carne.

Se trec, apoi, bucatile de peste prin faina (daca vreti, puteti amesteca faina cu piper si boia...e mai spicy asa ☐ ) si se prajesc in ulei incins.

Se aduc la masa **mujdeiul de usturoi**, lamaile si mamaliga (in Banat nu se prea mananca mamaliga, asa ca noi i-am zis, din nou, pas ☐ )...si se mananca cu pofta mare!!!

La final, ii dam voie pestelui sa inoate-n vin, hihi...

...ce-am mai prins si eu la pozat :)))



M-am bucurat foarte mult ca am nimerit un crap nu foarte gras, ceea ce a facut sa fie foarte bine si repede savurat!!! Mai ales langa un vin rosu si licoros!!! :))



S-aveti pofta, daca il incercati si voi!!