

Stiuca la cuptor



Incep prin a va spune ca stiuca este pestele meu favorit si ca, desi e asa, i-am uitat gustul, pentru ca nu am mai mancat de mai bine de 8 ani!!! De cand Cipi meu drag mergea la pescuit, in fiecare zi, in spatele gradinii noastre, ba la canal, care pe-atunci era curat si plin de pesti, nu ca acum, o mlastina...ba la Bega. Daca ma lasa, am sa va pun o poza cu el la pescuit...de-atunci!
□

Asadar, stiind toate acestea, va puteti imagina cat de fericita am fost atunci cand am primit cadou niste stiuci????!!! ...cred ca da!!!
□

De la **Miha** si **Leo** le avem (niste prieteni deosebiti)...si deci, lor le voi dedica si reteta!

...”reteta” putin impropriu zis, pentru ca modul de preparare e acelasi cu al oricarui peste la cuptor, adica foarte simplist si fantezist □ -puneti in oala tot ce va place...dar neaparat muuult morcov!!!!!!!!!!

E o bunatate!!!

Ingrediente:

- 1, 2 stiuci mai maricele (sau 3 cum am avut noi! :P)
- 3, 4 morcovi mari
- 1 patrunjel
- 2 cepe
- 200 ml. vin alb

- sare, boabe piper
- 2 foi dafin

Si desi am scris ingredientele...si dupa cum v-am obisnuit, acum ar fi trebuit sa apara poza cu ele, nu va fi asa, pentru ca primul pas si cel mai important a fost spalarea pestilor si curatarea lor de solzi si mucusul ala, atat de enervant... ☐

...prima data va arat pestii:



Si-apoi metoda cea mai usoara si cu cele mai bune rezultate de curatare a solzilor si mucusului aferent! (promit ca e ultima oara cand va amintesc de mucus :D)

...metoda care consta intr-o baita rapida in apa fierbinte! ☐

...si de care s-a ocupat exclusiv Cipi.

Aici se vede cum ia pestele si-l scufunda pret de cateva secunde in apa fierbinte:



...dupa care totul decurge foarte usor:



...pentru noi, caci stiuca nu parea prea fericita!!! ☐



Toate trei, curatate, spalate si sterse bine cu un prosop de bucatarie:



De-abia acum va arat „ingredientele” ☐



...care, dupa cum v-am zis, pot varia in functie de preferinte...

Aici am turnat vinul...

Si desi primul impuls a fost sa mai adaug, m-am oprit, fiindca n-am vrut ca stiuca mea sa fie prea acra, ci dulceeeee! ☐



Am mai adaugat si un pahar cu supa de pui, ca tocmai ii facusem lui Bogdi supica cu taitei, preferata lui ☐
Daca nu aveti la-ndemana, puneti apa...



Am stors o jumătate de lamaie:



Si am bagat totul la cuptor, la foc potrivit...nu inainte inasa de a mai adauga 2 rosii proaspete, taiate felii... si usturoi...



Aburinda...la final:



Detaliu apetisant, i hope! ☐



Cea mai dichisita bucata e pentru voi, Miha draga si Leo!!! ☐
Mii de multumiri si pupici pentru rasfatul culinar! ☐



A fost delicioasa, altceva nu pot spune!!! ☐

Later...(too) later edit!!! ☐

Miha scumpa ...din pacate...exact ce era mai important, n-am zis...ai vazut tu cum doar la burta mea m-am gandit...ca ce bun a fost, ca de cand n-am mai papat stiuca, etc... :))) ...dar de aniversarea zilei tale de nastere am uitat cu desavarsire...

Te rog din tot sufletul sa primesti, de la noi toti, cele mai frumoase si calde urari de bine, sa fii sanatoasa si fericita alaturi de Leo si de cei pe care-i pretuiesti!

Te pupam cu mare drag!!! ☐

LA MULTI ANI!!! Sa ai cei mai frumosi 30 de ani de pe mapamond! ☐