

# Marinata de crap



Dragilor, am vrut inca de ieri sa va arat aceasta marinata de crap delicioasa dar Bogdi meu iubit a racit si n-am mai avut putere sa fac nimic.

Totusi, printre crizele lui de tuse, la vazul carora mi se rupea sufletul, si fulgii mari de zapada pe care ii priveam impreuna de pe geam, am reusit pana la urma sa incropesc o marinata de peste, si astazi fiind zi de dezlegare la **peste**.

Sper sa nu fi intarziat prea tare cu reteta si sper, daca o incercati, sa o savurati cu aceeasi placere cu care am savurat-o si noi!!!

Pupici mari prietenei mele din copilarie Angi pentru ponturi ☐

## **Ingrediente:**

- 1 kg crap sau macrou

## **Pentru prajit:**

- ulei
- 200 g faina
- 200 g malai
- o lingura boia dulce de ardei

## **Marinata:**

- 500 ml apa
- 2, 3 linguri otet
- sare, piper macinat
- 2 linguri legume tocate (ceapa, morcovi, telina, pastarnac)
- o lingura **pasta de ardei cu rosii**
- 3-4 bucati **gogosari in otet**
- 2 linguri ulei
- 2 foi dafin
- cimbru (optional)
- mujdei dintr-o lingura de usturoi (frecat cu sare si ulei)

## **Mod de preparare:**

### **Pregatire peste:**

Curatati pestele de solzi, de aripioare si de intestine si spalati-l in mai multe ape. Taiati-l apoi in bucati potrivite (cu tot cu sira spinarii).

Sarati bine fiecare bucata si lasati-l la frigider cca. 30 de minute sa se patrunda. Scoateti apoi pestele din frigider si lasati-l cateva minute intr-o strecuratoare sa se scurga.

### **Amestec uscat (pentru prajit) si prajire:**

Amestecati faina, malaiul si boiaua. Tavaliti pestele prin amestecul uscat (apasati daca e nevoie, ca sa se prinda bine de peste).

Incingeti uleiul intr-o tigaie incapatoare si prajiti bucatile de

peste, rumenindu-le pe ambele parti.

### **Preparare marinata:**

Puneti apa la fiert si cand da primul clocot adaugati tocatura de legume, pasta de ardei si rosii (daca nu aveti, adaugati 50 g **bulion** gros de rosii) si gogosarii taiati feliute.

Sarati si piperati dupa gust (sa fie bine condimentat), adaugati apoi otetul, foile de dafin, cimbrul si lasati la fiert cca. 10 minute.

Turnati uleiul si mujdeiul, la care puteti adauga o lingurita mustar, si lasati pe foc mic, cu capac, inca 10 minute.

### **Finalizare marinata:**

Feliile de crap prajite se pun intr-o tava si se toarna peste ele marinata (nu folositi un vas prea mare, pentru ca feliile sa fie bine „scaldate” in sos).

Se lasa pestele in marinata aproximativ 30 de minute, dupa care se poate servi. Cu mamaliga, desigur ☐



Sfat foarte util: daca il lasati cateva ore sau chiar peste noapte, e si mai bun ☐