

Marinata de crap



Dragilor, am vrut inca de ieri sa va arat marinata asta delicioasa de peste 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 crap, 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
- 1 lingura boia dulce de ardei

Marinata:

- 500 ml apa
- 2, 3 linguri otet
- sare, piper macinat
- 2 linguri legume tocate (ceapa, morcovi, telina, pastarnac)
- 1 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:

Se curata pestele de solzi, de aripioare si de intestine si se spala in mai multe ape. Se taie in bucati potrivite (cu tot cu sira spinarii). Se sareaza fiecare bucata si se lasa la frigider cca. 30 de minute sa se patrunda. Se scot apoi din frigider si se lasa cateva minute intr-o strecuratoare sa se scurga.

Se amesteca faina, malaiul si boiaua. Se tavaleste pestele prin amestecul uscat (apasati daca e nevoie, ca sa se prinda bine de peste). Se incinge uleiul intr-o tigaie incapatoare. Se prajeste pestele, rumenindu-se pe ambele parti.

Se pregateste marinata: se pune apa la fiert si cand da primul clocot se adauga tocatura de legume, pasta de ardei si rosii (daca nu aveti, adaugati 50 g **bulion** gros de rosii) si gogosarii taiati feliute. Se sareaza si pipereaza dupa gust (sa fie bine

condimentat), se adauga otetul, foile de dafin, cimbrul si se lasa la fiert cca. 10 minute. Se toarna uleiul si mujdeiul, la care puteti adauga o lingurita mustar, si se lasa pe foc mic, cu capac, inca 10 minute.

Se pun feliile de crap prajite 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 ☐