

# Papricas de peste



Postul Nasterii Domnului, fiind foarte „bogat” in zile cu dezlegari la peste, ne-a dat ocazia sa preparam multe retete noi, printre care si acest papricas de peste prea gustos!

E incredibil de savuros cu somn, dar puteti folosi si un alt peste gras...si cu cat mai putine oase! ☐

De asemenea, cred ca e bine de stiut ca sosul poate avea o consistenta mai scazuta, asa cum l-am lasat eu, sau una mai lichida. In functie de preferinte!

Va urez pofta buna!!!

## Ingrediente:

- 600 g file de somn
- 100 ml ulei
- o ceapa mare

- un ardei gras
- un ardei rosu (capia)
- 3, 4 catei de usturoi
- 1 lingurita pasta de rosii
- 2, 3 cartofi mari, taiati in cuburi
- sare si piper dupa gust
- 250 ml apa
- o legatura mica frunze de patrunjel

## **Mod de preparare:**

### **Pregatiri preliminare:**

Taiati mai intai pestele in bucati potrivite si sarati-l putin.

Puneti la prajit bucatile de peste in ulei fierbinte, apoi scoateti-le pe un platou.

### **Preparare mancare de peste:**

In uleiul ramas, puneti la calit ceapa si ardeiul, tocate marunt.

In continuare, adaugati usturoiul tocat sau trecut prin presa si imediat rasturnati cartofii taiati in cuburi.

Turnati apa si pasta de rosii (puteti folosi un **bulion** mai gros in locul pastei de rosii) si sarati si piperati dupa gust.

Lasati mancarea la fiert cca. 20 de minute, la foc mic, cu capac, amestecand din cand in cand.

### **Coacere:**

Tot in acest timp, se aprinde si cuptorul (se incalzeste la 180 grade C – foc potrivit).

Cand e gata, se rastoarna totul intr-o forma termorezistentă (eu, intr-un vas jena dreptunghiular) si se aseaza deasupra bucatile de peste.

Se presara patrunjel tocat si se da la cuptor, la foc potrivit, cca. 20 minute sau pana cand pestele se rumeneste frumos.

Papricasul se poate servi atat cald, cat si rece. E foarte, foarte gustos!!!





Cei care nu tin post, il pot servi cu putina smantana (acra, pentru ciorbe).

Zoom pe peste:



Zoom pe cartofi ☐

