

Peste la cuptor, cu vin alb



Peste la cuptor, cu vin alb: o reteta simpla dar rafinata si extrem de gustoasa!!

Peste la cuptor, **stiuca** mai ales, am mai facut eu pana acum, dar niciodata nu pare a fi destul, dat fiind faptul ca e atat de bun!!!!!!

Acum am avut somn, asa ca am facut un **somn la cuptor** cu vin alb. Sec sau demisec, cum aveti ☐

Simplu si bun!!!!!!!

Ingrediente:

- un somn mare sau salau (ori crap)

- 100 ml ulei
- 150 ml vin alb
- sare, piper, boia
- praf de usturoi sau 3, 4 catei usturoi

Mod de preparare:

Se curata pestele de solzi, cap, maruntaie, coada si aripioarele inotatoare. Se spala foarte bine, atat la exterior cat si in interior. Se usuca cu un servet curat si se portioneaza.

Se condimenteaza fiecare bucata cu amestecul de condimente. Eu le-am condimentat bine de tot ☐

Se ungu cu ulei si se aseaza intr-o tava in care se toarna restul de ulei. Se toarna o canita de apa peste feliile de peste si se da la cuptor, la foc potrivit (180 grade C), pentru cca. 20 de minute.

Se scoate apoi tava din cuptor si se stropeste pestele cu vin alb, dupa care se pune din nou la cuptor. Pentru inca vreo 15 de minute.



Laura Sava