

# Rosii portugheze

## Ingrediente

6-8 rosii  
300 g peste desarat fara oase  
2 linguri verdeata tocata marunt  
1 lingura de unt  
100 g cascaval  
1 cana de lapte  
3 felii de franzela  
sare  
piper

## Preparare

*Se spala rosiile, se taie capacele si se golesc de miez cu un cufit ascutit. Se lasa sa se scurga pana cand se pregatete umplutura.*

*Se rumeneste painea in unt, se faramiteaza cu mana si se pune intr-o farfurie adanca. Peste ea se pune pestele desarat si fara oase, tocat marunt. Se amesteca usor, apoi se adauga miezul de la o rosie, verdeata tocata marunt si o ceasca de lapte dulce. Amestecul se sareaza si se pipereaza dupa gust, se umplu cu acesta rosiile care se asaza pe un platou de sticla uns cu unt. Se rade cascavalul deasupra rosiilor, se introduce forma in cuptorul incins si se tine pana cand rosiile se inmoaie usor. Se servesc calde.*