

Uger la gratar

Ingrediente

*1 kg uger
1 lingura de unt
sare
piper macinat
zarzavat pentru supa*

Preparare

Ugerul se fierbe cateva ore cu zarzavat pentru supa, apoi se scoate, se taie felii si se pune pe gratar, dupa ce s-a uns fiecare felie cu unt si s-a presarat cu sare si piper. Din supa in care a fiert se pregatese o supa alba cu fidea si verdeata deasupra, care se serveste ca felul intai.

Friptura de uger se serveste cu garnitura de legume sote si salata de sezon.