

Cod la cuptor

Ingrediente

800-900 g cod
1 kg cartofi
1 morcov
1 lamaie
1 ceapa
100 ml ulei
1 lingura de otet
verdeata tocata
sare

Preparare

Se curata bine pestele ,se taie capul, dupa care se pune intr-o forma de sticla care nu se sparge. In aceasta sticla se aranjeaza mai intai o patura formata dintr-un amestec de ceapa, morcovul taiat felii si cateva felii de rosii, dupa care sa adauga pestele, seacopera cu apa calda, se sareaza si se introduce in cuptor circa 60 minute la foc mic, dupa cele 60 de minute se adauga otetul si se mai lasa la cuptor circa 5 minute.

Se scoate pestele din tava si se pune pe un platou, dupa care se inconjoara cartofii care au fost fierti in coaja. Se toarna sosul care a ramas din tava si se pune peste cartofi si peste, apoi la sfarsit se presara verdeata.