

Cod prajit

Ingrediente

*1 1/2 kg cod
faina
100 ml ulei
verdeata tocata
usturoi
1 lamaie
piper
sare*

Preparare

Se curata bine pestele ,se taie capul apoi il spalam in mai multe ape, se taie bucati mari ,se presara sarea si piperul dupa gust. Se trece petele prin faina, apoi intr-o cratita se pune uleiululeiul si pestele si se lasa la prajit. Dupa cepestele sa prajit se scoate pe o tava si se aplica pe el sos.

Sosul se face din uleiul ramas de la prajit in care adaugam usturoiul,zeama de la lamaie , sare si piper dupa gust, se amesteca bine dupa care se presara verdeata.

Pestele se serveste cu mamaliguta calda.