

# Crap a la grec

## Ingrediente

*1 kg crap  
1 lamaie  
piper  
sare  
1 ceasca de ulei*

## Preparare

*Curatam bine petele de solzi si se goleste de intestine, apoi se pune pestele intr-o tava, se cresteaza pe spate cu un cutit, si in fiecare crestatura se pune cate o felie de lamaie, se presara sarea si piperul, se adauga o cana de apa calda si se introduce la cuptor.*

*Pestele se serveste cald cu cartofi natur.*