

Crap a la grec

Ingrediente

*1 kg crap proaspat sau congelat
sare
1 lamaie
1 ceasca de ulei
piper macinat*

Preparare

Se curata pestele de solzi, se cresteaza pe spate cu lama unui cutit ascutit, se pune in fiecare crestatura cate o felie de lamaie, se sareaza pestele si se pipereaza, apoi se aseaza intr-o forma de sticla incasabila, pentru a putea fi servit direct din forma, se adauga o cana de apa calda si se introduce in cuptor. Se intrebuinteaza doar o jumatate de lamaie, iar cealalta jumatate se foloseste atunci cand se serveste pestele. Langa peste se servesc cartofi fierti in coaja, curatati cat sunt calzi si stropiti cu unt fierbinte. Pestele se taie felii, se stropeste cu zeama de lamaie si se serveste cald. Daca este gras, pestele se pune la cuptor fara ulei, iar daca este slab, se pune o ceasca de ulei peste el.