

# Peste cu ciuperci

## Ingrediente

*1 kg peste*

*400 g ciuperci*

*100 ml untdelemn*

*200 g rosii*

*piper*

*1 foaie de dafin*

*100 ml vin*

*1 lamaie*

*patrunjel.*

## Preparare

*Se aseaza intr-o tava: pestele, ciupercile (taiate felii), rosiile (taiate felii mai groase), foaia de dafin, piperul, vinul si lamaia taiata felii fara coaja, apoi se presara sarea si uleiul, apoi se introduce tava in cuptor si se lasa o ora la foc nu prea mare, pestele intorcandu-se de pe o parte pe alta pentru ca el sa fie rumenit pe amandoua parti. Se serveste cald cu cartofi natur sau piureu de cartofi.*