

# Peste la cuptor

## Ingrediente

*1 kg. peste  
2 buc. ceapa  
5 buc. rosii  
5 linguri de bulion  
5 catei de usturoi  
3 buc. ardei  
ulei  
o lamiie  
1 pahar vin alb  
boia de ardei  
o legatura de verdeata  
cimbru  
sare  
piper*

## Preparare

*Pestele se curata de solzi, de aripioare si intestine. Se spala, se fac portii, se sareaza si se presara cu piper. Se aseaza intr-o tava unsa cu ulei si se adauga printre peste ceapa si ardeiul curatate si taiate solzisori. Se dau la cuptor 15 minute. Se adauga bulionul diluat cu o cana de apa, rosiile taiate rondele si asezate pe peste, usturoiul taiat felii, boiaua de ardei, se stropeste cu vin, se presara cimbru si se mai lasa la cuptor alte 10 minute. Cind pestele este bine patruns, se scoata tava, se presara verdeata. Mod de servire La servire, se adauga cite o felil de lamiie pentru fiecare portie*