

# Peste rasol in aspic

## Ingrediente

*1 kg peste (salau)  
400 g maioneza  
1 radacina de patrunjel  
1 telina  
2 cepe  
2 cartofi  
sare*

## Preparare

*Se pune la fiert la foc mic oala cu apa, ceapa si zarzavatul taiate in jumatați, cartofi intregi care se scot dupa ca au fiert, pestele si se sareaza. Acestea se lasa la fiert circa 30 minute, apoi lasandu-se sa se raceasca pentru ca pestele sa fie mai rigid si sase poata lucra mai usor cu el. Se scoate pestele din supa, se pune pe o tava, se desprinde capul cu grija si se curata de oase (sira spinarii) astfel incat sa nu se faca bucatele, apoi jumatațile se aseaza ca si cum ar fi un peste intreg si sa pune capul la locul lui, reconstituind pestele, acesta ornandu-se cu maioneza (cu cornet sau alte obiecte de ornat).*