

Salau cu ciuperci

Ingrediente

*1 salau
3 cepe
½ kg ciuperci
patrunjel verde
1 pahar vin
sare
piper
untdelemn.*

Preparare

Se curata salaul si se taie bucati. Ciupercile se spala si se taie felii, se pun la fiert alaturi de ceapa taiata marunt, adaugand 1 lingura de ulei. Se lasa sa fiarba pina ce apa lasata de ciuperci scade. Apoi se pun bucatile de peste, sare, piper, patrunjel tocat, 1 pahar de vin si se dau la cuptor sa fiarba pina pestele este fiert. Se lasa sa se rumeneasca putin si se serveste cu felii de lamaie. Se poate adauga smantana si branza rasa.