

CRAP UMPLUT



Ingrediente: 1 crap de 2 kg.
o ceapa mare
o felie da paine alba
100 gr. de nuci pisate
50 gr. de stafide

Trebuie cumparat (pescuit) un crap mare, cam de 2 kilograme. Intai se scoate osul de la gat, care-i da un gust amar, dupa care trebuie bine curatat. Il sarezi si-l lasi sa se odihneasca cam o ora. Intre timp pui la muiat în puțin lapte cu zahar, felia de paine. Tai ceapa marunt si o prajesti în puțin ulei. Amesteci painea scoasa din lapte si stoarsa bine, cu ceapa, nucile pisate si cu stafidele. Sare si piper dupa gust. Cand compozitia ta e gata, umpli pestele cu ea, îl cosi si versi deasupra o cescuta de ulei. Cuptorul trebuie sa fie deja cald, cam 180°. In functie de puterea cuptorului, pestele poate sta cam 30/45 de minute. Trebuie stropit din cand în cand, iar temperatura nu trebuie sa depaseasca 200° sa nu se usuce prea tare. Se serveste acompaniat de cartofi fierti si hrean. Peste peste se stoarce o jumatate de lamaie.