

Crap la cuptor cu cartofi natur





Ingrediente

Crap - 3 kilograme

Vin alb - 200 de mililitri

Condimente de peste
Cartofi noi - 1 kilogram

 85 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare



1. Pestele se curata se solzi, intestine si branhii. Se spala foarte bine. Se zvanta cu un prosp dupa care se condimenteaza si se la 30 min la rece.

2. Am asezat pestele in tava ceramica stropita cu ulei. Am turnat peste vinul si 100 ml apa si am pus tava la cuptor. Eu am fost nevoita sa tai coada si capul deoarece a fost pestele mai mare decat tava din dotare.



3. Dupa 40 min de stat la cuptor pestele este facut. Alaturi de peste am pregatit cartofii noi.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>