

CRAP SÂRBESC

INGREDIENTE

	U.M.
File de crap	1500 g
Cartofi roșii	2000 g
Ardei grași	3 bucăți
Roșii	3 bucăți
Ceapă galbenă	3 bucăți
Slănină afumată	150 g
Smântână	400 ml.
Boia dulce de ardei	20 g
Untură	25 g

MOD DE PREPARARE:

Fileurile de pește se crestează, se împănează cu slănină și se prăjesc în ulei încins. Cartofii se fierb în coajă, se curăță și se taie runde. Roșiile se opăresc, se curăță de pieluțe și se taie felii. Cartofii se așează într-o tavă unsă cu grăsime, se aranjează deasupra fileurile de pește puțin prăjite și se presară ceapa tăiată felii, ardeii și roșiile. Se condimentează cu boia dulce de ardei, se toarnă smântână și se introduce tava în cuptor pentru gratinare.