

PILAF INDIAN CU PEȘTE

INGREDIENTE	U.M.
Pește	750 g.
Orez	350 g.
Ulei de floarea soarelui	100 ml.
Unt grăsime 65%	100 g.
Ouă	3 Bucăți
Piper proaspăt măcinat	1 g.
Zarzavat	100 g.
Țelină	100 g.
Ceapă galbenă	100 g.
Făină albă de grâu	50 g.
Mere proaspete	100 g.
Șuncă	75 g.
Lămâie	75 g.
Vin alb demisec	100 ml.
Lapte grăsime 1,5 %	125 ml.
Sare iodată	25 g.

MOD DE PREPARARE:

Peștele se taie în bucăți, i se dă sare și piper și se pune într-o tavă cu ulei. Peste el se adaugă zarzavatul, țelina și ceapa tăiate în felii, după care tava se dă la cuptor. Când peștele este gata, se scoate tava și se adaugă vinul și zeama de lămâie, care formează sosul. Alăturat, se călește făina în jumătate din unt, se stinge cu lapte și sos, se fierbe cca. 15 minute și se strecoară. În acest sos se adaugă gălbenușurile, amestecându-se până se încorporează. Merele se curăță de semințe, se taie în felii de 3-4 cm care se stropesc cu zeamă de lămâie și se pun în sos, potrivit-gustul de sare și acru. Orezul se fierbe cu zeamă de pește până se îngroașă. I se adaugă restul de unt, se amestecă bine și se adaugă șunca tăiată mărunt. Se prezintă la masă peștele acoperit cu sos, alături de garnitura de orez. Poftă bună !