

Crap cu ciuperci la cuptor

Crap cu ciuperci la cuptor

Ingrediente :

1 crap curatat (1-1,5 kg), 150 g sunculita cu grasime (bacon), 1/2 l vin alb, 150 ml smintina, 500 g ciuperci Champignon albe, 2 linguri verdeturi (marar, rozmarin, cimbru) tocate fin, 3 linguri patrunjel tocat, zeama de lamiie

Preparare :

Se spala si se usuca crapul. Se condimenteaza pe interior si pe exterior cu lamiie si sare. Se introduc 2 lingurite de verdeturi in interiorul crapului. Se aseaza crapul pe o forma termorezistenta plata. Se curata ciupercile si se taie felii. Se taie sunculita cubulete. Se incinge o lingura de ulei la foc raid si se prajesc ciupercile si sunculita citeva minute, amestecind, pina cind sunculita se rumeneste usor. Se repartizeaza peste crap. Se amesteca vinul cu smintina, se sareaza si se pipereaza dupa gust si se toarna peste crap. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius, pe raftul de jos, aproximativ o ora. Se serveste presarat cu patrunjel. Garnitura sugerata: cartofi natur sau orez simplu.