

# Pastrav pe pat verde

## Pastrav pe pat verde

### Ingrediente :

4 pastravi proaspeti cu cap, zeama de la o lamiie, 1 kg praz, 300 ml vin alb sec, 200 ml frisca nebatuta, 25 g unt

### Preparare :

Se spala sub jet de apa pestele curatat. Se tamponeaza cu un prosop de bucatarie. Se sareaza si se pipereaza pe dinauntru si pe dinafara. Se stropeste cu zeama de lamiie. Se curata prazul si se taie oblic rondelile de 0,5 cm grosime. Se blanseaza in apa cu sare 1 minut. Se trece sub un jet de apa rece si se lasa sa se scurga. Se ia o forma mai mare pentru cuptor si se repartizeaza prazul. Se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se amesteca vinul cu frisca si se toarna peste raz. Se aseaza pestele peste praz si se presara fulgi de unt. Se acopera cu un capac sau cu o folie de aluminiu. Se da la cuptorul preincins la 200 grade Celsius, pe al doilea raft, 20-25 minute. Se serveste cu o garnitura de cartofi natur si salata de sezon.