

# Crap fript a-la-Grec

## Crap fript a-la-Grec

### Ingrediente :

1 un crap de 1,5 kg, 1/2 ceasca de ulei, sare, piper, lamiie, patrunjel verde

### Preparare :

Se curata crapul, se spala si se despica in lungime, fara sa se desparta complet jumatatile una de cealalta. Se sareaza si se presara un praf de piper. Se aseaza intr-o tava, cu partea pe care au fost solzii in sus. Separat se incinge 1/2 ceasca de ulei si cind incepe sa sfiriie se toarna deasupra pestelui. Se da tava la cuptor, avind grija sa ungem din cind in cind pestele cu uleiul din tava. Cind este frumos rumenit, se aseaza in farfurie si se serveste racorit, cu zeama de lamiie si patrunjel verde, usor rumenit in ulei.