

# Mincare de crap

## Mincare de crap

### Ingrediente :

1 crap de 1 kg, 1 lingura de ulei, 20 fire de arpagic, 1/2 lingura de faina, 2 pahare de vin rosu, patrunjel verde, o frunza de dafin, 2 catei de usturoi, piper, sare

### Preparare :

Se curata crapul, se taie in bucati potrivite si se lasa cu sare pina ce pregatim sosul. Se pune la foc intr-o cratita 1 lingura de ulei cu arpagicul curatit si oparit. Cind arpagicul incepe sa se ingalbeneasca, se pune faina. Se amesteca pe foc 5 minute. Se adauga vinul, patrunjel verde, frunza de dafin si usturoiul pisat marunt. Se lasa sa fiarba acoperit un sfert de ora. Se pune pestele cu un praf de piper, se lasa sa mai fiarba inabusit pina ce este gata. Se serveste cald.