

File de crap cu sos de hrean cu smântână și cartofi noi la grătar

Ingrediente

Preparare

Se sarează fileul de crap și se împănăază cu usturoi. După ce s-a încălzit puțin grătarul, se unge cu puțin ulei de măsline, și se așază peștele. Se prăjește pe ambele părți câte 4 minute. Slănina cu carne se taie în fâșii mai groase, și se prăjește dedesubtul grătarului împreună cu cartofii. Cartofii fiind prefierți și tăiați bucăți mai mari, se lasă doar puțin la grătar cu slănina, timp de doar câteva minute. Se toarnă smântâna într-o tigaie, se adaugă hreanul proaspăt ras, puțin chimen și se fierbe câteva minute la foc mic, amestecând continuu. Apoi se adaugă pătrunjelul tăiat mărunt, sarea și amestecul de piper. După ce se prăjesc, cartofii se mai condimentează cu puțin piper și sare. Gata! La servire, din sosul de hrean îngroșat se adaugă doar puțin pentru gustul picant plăcut. Deasupra se mai poate presăra pătrunjel tăiat, pentru o servire estetică.