

## File de crap în crustă picantă

### Ingrediente

### Preparare

Fileul de crap se azonează cu sare și cu piperul amestecat cu coaja de lămâie și se unge bine cu usturoi. Apoi se adaugă puțină boia chili astfel încât să fie doar picantă, nu iute. Apoi se unge cu muștar și se dă prin pesmet. Se ung ambele părți cu uleiul de măsline, și se așază în tavă cu pielea în jos. Apoi se prăjește în cuptorul cu flux de aer timp de aproximativ 8-10 minute. La servire, folosim salate de diferite culori, adăugând desigur și lămâie. La final, se poate orna cu un fir de condiment verde.