

Caras cu ceapă în ulei pe pat de mămăligă și mujdei



Caras cu ceapă în ulei pe pat de mămăligă și mujdei



Caras cu ceapă în ulei, servit pe un pat de mămăligă caldă și acompaniat de mujdei aromat – Acest fel de mâncare este nu doar un festin pentru papilele gustative, dar și o călătorie în inima tradițiilor culinare românești. Fie că sunteți un gurmand experimentat sau doar un începător în bucătărie, acest videoclip vă va ghida pas cu pas pentru a realiza un preparat autentic și delicios.

- 4 bucăți caras proaspăt curățat
- 3 cepe medii
- 150 ml ulei
- 2 linguri sare
- 6 căței usturoi
- 1/2 linguriță piper

1. Dacă peștele nu este deja curățat, taie-i solzii și scoate măruntaiele. Spală-l bine pe interior și pe exterior. Poți folosi o linguriță pentru a îndepărta solzii.



2. Faceți creștături în pește la fiecare 2 milimetri pentru a tăia oscioarele în bucăți mici și a evita să vă înecați cu ele. Atenție la oscioarele Y, care sunt mai mari pe șira spinării și în zona cozii.
3. Încingeți uleiul într-o tigaie mare la foc mediu. Uleiul trebuie să acopere fundul tigăii.
4. Presărați puțină sare și piper peste pește.
5. Adăugați carasii în tigaie cu partea cu sare în jos și prăjiți-i până devin aurii și crocanți pe ambele părți. Aproximativ 5-7 minute pe fiecare parte, dar timpul poate varia în funcție de grosimea peștelui. Vă puteți ajuta de un capac pentru a evita stropirea uleiului.



6. În aceeași tigaie, adăugați ceapa subțire tăiată și usturoiul mărunțit.
7. Căliți-le la foc mediu până ce devin aurii și aromate, amestecând constant. Acest proces ar trebui să dureze aproximativ 5-7 minute.
8. După ce carasii sunt gata, îndepărtați-i din tigaie și puneți-i pe un platou.



9. Serviți carasii prăjiți cu ceapă și usturoi alături de mămăligă și mujdei de usturoi sau muștar, dacă doriți.

