



Roemenië

Crap la cuptor cu ceapă

Gebakken karper met uien

4 grote moten karper
bloem
4 uien
een kopje olie
1 glas witte wijn
citroensap
zout en peper

Vet de bodem van een ovenschaal in met een beetje van de olie. De ovenschaal moet zo groot zijn dat de stukken vis er precies in passen, dicht tegen elkaar.

Was en droog de moten vis, haal ze door de bloem en bak ze even aan beide zijden in een koekenpan in wat olie tot ze mooi kleuren. Haal de stukken vis weer uit de pan en leg ze naast elkaar in de ingevette ovenschaal.

Snij de uien in ringen en bak ze heel rustigjes op een matig vuurtje in het achtergebleven vet tot ze goudbruin zijn. Giet dan het citroensap en de witte wijn bij de uien. Roer het allemaal door elkaar verdeel het over de vissen. Kruiden met peper en zout, en dan 30 minuten in een matig warme oven.

Deze karper met ui wordt gewoonlijk warm op tafel gezet, bijvoorbeeld met mamaliga of gebakken aardappeltjes, maar zeker ook koud geserveerd, op een zomerse dag, smaakt deze vis uitstekend.