



Roemenië

Plachie de pește

Plachie van vis

1 karper van een kleine 1½ kg., of andere vis (zie hierboven)

4 uien

2 paprika's

4 tenen knoflook

1 blik tomaten

1 el. zoet paprikapoeder

1 glas witte wijn

zout en peper

gehakte bladpeterselie

Maak de vis schoon en spoel hem af onder koud water. Dep hem droog. Voor dit recept kun je de vis heel laten of in grote stukken snijden. Bestrooi de karper van binnen en buiten met zout en zet hem een half uurtje in de koelkast.

Bak de vis nu in wat olie, juist lang genoeg om het vlees zacht te maken.

Haal de vis uit de pan en leg hem in een ingevette braadslee of ovenschaal. In het achtergebleven vet (misschien moet er nog wat olie bij) bak je de in ringen gesneden ui langzaam glazig.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 180°C.

Als de uien zacht worden mag de in reepjes gesneden paprika erbij. Na een paar minuten de tomaten en de bouillon. Maak de tomaten stuk met een mes. rasp de knoflook erboven en giet de wijn erbij. Breng de saus aan de kook en laat het een paar minuten koken.

Nu giet je de saus over de vis. Til de stukken vis even op zodat de saus er ook onder kan. Zet de schotel in de voorverwarmde oven en laat het 30 - 40 minuten bakken.

Bestrooi de plachie van vis met fijngehakte bladpeterselie en zet ze op tafel met mamaliga en een flesje witte wijn.