

Pijani šaran



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** šarana
- **1 kg** krompira
- **3 dl** belog vina
- **2 dl** ulja
- **400 g** sušenog povrća (šargarepa, celer, peršun)
- **1** cesnjaka/beli luk
- so
- biber

Priprema

Očišćenog šarana zarežemo sa obe strane na svakih 5 cm (da fino primi ukus vina i začina). Napravimo marinadu od češnjaka, peršina soli, ulja, i napunimo zarezane rupice, zatim krompir i suseno povrće stavimo oko šarana i zalijemo sve to sa vinom i vodom, prekrijemo folijom i stavimo da se peče.

Ovako treba da izgleda prije stavljanja folije. Pecemo na 220 stepeni, nekih 45 minuta.

Savet

Ovo je jedan dobar recept za dane posta pred Božić, uz ovo jelo idealno ide bijelo vino, prijatno vam bilo!