

## **Šaran sa renom**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml**Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- za kuwanje
- 1šaran
- **100** grendanog rena
- **1** dlbelog vina
- limunov sok
- **1** vezazeleni
- 1lorber
- **10** zrnabibera
- **1** glavicacrnog luka
- malosirceta

### **Priprema**

Zelen i crni luk iseci nakolutove i preliti belim vinom, dodato so, biber, lorber, sirce i vodu.

Upola skuvati povrca pa lagano spustiti šarana (može ceo, a mogu i iseceni komadi).

Kad je šaran kuvan lagano ga izvaditi. Servirati na podlogu od zelene salate i barenog povrca,a zatim pomesati **Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuwanje** i sitno renderan ren i preliti ribu.

### **Savet**