

Dimljeni šaran



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg dimljenog šarana
- ulje (pola suncokretovog i pola maslinovog)
- sok od limuna
- malo lista peršuna

Priprema

Šarana stavite u hladnu vodu i ostavite preko noci da voda izvuče so i da omekša.

Sutradan ga ocedite, isecite na komade, pa spustite u provrelu vodu da se kuva dvadesetak minuta.

Ocedite ga, stavite u ciniju za služenje, prelijte uljem i sokom od limuna i pospite peršunom.