Šaran s povrcem

Sastojci

Potrebno je:

- 4 deblja fileta šarana
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 veca paprika
- 1 šolja soka od paradajza
- maslinovo ulje
- peršun
- biber
- so

Priprema

Kratko prepecite ribu na masinovom ulju i stavite je u vatrostalnu posudu.

U tiganju prodinstajte seckan crni luk, dodajte seckanu papriku, beli luk, nalijte paradajzom i krckajte 15 minuta.

Ribu prelijte dinstanim povrcem, stavite u rernu i pecite 20 minuta na 200 stepeni.

Sluzite uz bareni pirinac ili krompir salatu.