# *Šaran sa belim lukom*



## Sastojci

**Potrebno je:**

- 1 kg tezak šaran
- 1 limun
- 3-4 cena belog luka
- 5-6 kasika rastopljenog margarina ili maslaca
- 4-6 kašika vinskog sirceta
- 2-3 kašike sitno seckanog peršunovog lista
- nekoliko kriski hleba
- aleva paprika
- malo brašna
- biber
- so

## Priprema

Ribu ocistiti, oprati, nakapati sokom od limuna, zaseci je na nekoliko mesta (od glave prema repu), posoliti je, a zatim je natrljati rasecenim cenom belog luka. U vatrostalni sud ili emajlirani uvec staviti 2-3 kašike rastopljenog maslaca ili margarina, a zatim staviti pripremljenu ribu na trbuh i podupreti je komadicima hleba.

Preostali beli luk sitno iseckati, dodati mu razblaženo vinsko sirce, sitno seckan peršunov list, so, biber, alevu papriku i malo brašna i sve to dobro izmešati. Pripremljenog šarana za pecenje, najpre preliti rastopljenim i malo zagrejanim maslacem ili margarinom, a zatim pripremljenom smesom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na temperaturi od 200 - 220°C, sve dok riba lepo ne porumeni. U toku pecenja ribu cešce prelivati sokom u kojem se pece.

Kada je šaran pecen, staviti ga u duguljasti tanjir i preliti sokom od pecenja.