

Pijani šaran



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **240 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2-2.5 kg**šarana
- **15 cešnjaka**belog luka
- **300 g**dimljene mesnate slanine
- **2 kg**krompira
- **3 dl**poluslatkog belog vina

Zacini:

- **malozacina za ribu** Kotanyi zacin
- **malobiljnog** zacina Kotanyi zacin
- **malobelig** luka u granulama
- **malobiljne** soli sa biberom
- **malozacin** za povrce Kotanyi zacin
- **malocrvene** aleve paprike
- **2**lovorova lista
- **malocelerovg** lista

Za ukrašavanje

- **1**limun
- **malo** peršunovg lista

Priprema

Lenu peraju treba iseci, najlakše je ako se oštrim nožem sece od repa prema glavi zasecajuci kožu i tanak sloj mesa. Takodje otseci i glavu ribe. Oštrim nožem treba napraviti rezove na svaka 2 milimetra zasecajuci meso sve do kicmene kosti sa jedne i druge strane.

Ocišcenog šarana treba posuti izvana i iznutra mešavinom zacina i ostaviti da stoji 120 minuta na hladnom. Za to vreme sitno iseckati beli luk i mesnatu dimljenu slaninu. U trbušnu šupljinu staviti lovorov list, celerov list, iseckani beli luk i iseckanu mesnatu slaninu (koliko stane u utrobu).

Na dno tepsije u kojoj cemo šarana staviti nekoliko štapica za ražnjice (da se riba nebi primila za dno tepsije prilikom pecenja) podmazati tepsiju sa uljemi staviti nadevenog šarana. Posuti šarana sa ostatkom iseckanog belog luka i iseckane slanine.

Dobro zagrejati rernu na 220 C. Staviti u tako zagrejanu rernu i smanjiti temperaturu na 180 C. Kada se malo zapece preliti sa belim vinom. Prilikom daljeg pecenja podlevati sokom u kome se šaran pece. Dok se šaran pece pripremati krompir. Ocistiti krompir od ljuske i iseci na sitne kocke (kao za pire krompir) i staviti kuvati u slanu vodu da se skuva, ali paziti da se ne raskuva. Kada je kuvan posoliti i dodati malo zacina za povrce i staviti ga u tepsiju u kojoj se šaran pece. Zajedno peci dok šaran ne bude ispecen.

Izvaditi iz tepsije na zagrejanu tacnu i pored ribe složiti krompir pre služenja posuti šarana sa iseckanim listom peršuna i ukrasiti kriškama limuna.

Savet

Uz ribu služiti kao aperitiv Gorki list, a uz ribu poluslatko vino Muskat Otonel berba 1993 god ohladjeno na 12 C. Uživajte