

## Šaran pecen uspravno - kao da pliva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2,5-3 kg**šaran
- **3**limuna
- **4**luka
- **1 svežanj**lista celera
- **1 svežanj**lista peršuna
- **oko 100 g**morske soli
- **100-150 ml**maslinovog ulja

### Priprema

Očišćenog šarana dobro osoliti morskom solju i u njega utrljati dosta iseckanog lista celera i peršuna. Napuniti ga četvrtima 2 limuna, 2 glavice crnog luka i delom listica. Poprskati unutra maslinovim uljem i okrenuti ga kao da pliva - uspravno (najbolje je da imate držac u obliku obrnutog T dugog oko 7 cm). Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

### Savet

Uz šarana predlažem integralnu rižu sa lukom i listiima celera i peršuna. Ukrasite ga prženim kolotovima luka sa strane da izgledaju kao balonii vode i pospite listiema. Spolja namazati nerastopljenu morsku so koja takoe super izgleda na njemu. Takoe ukrasiti limunom i listiima prelepo izgledaju boje pored šarana.