

Šaran na pirincu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šoljapirinca
- **6** pecenih paprika
- **1** glavica crnog luka
- **1** kockasupe
- **1** kašicica soli
- **1** kašicica seckanog peršuna
- **3** šnicle šarana
- **1** kašicica alevne paprike
- **po potrebi** ulje

Priprema

Na ulju isprziti sitno iseckan crni luk. Dodati očišćenu i na kockice isecenu papriku, posoliti, promesati pa dodati opran pirinac. Promesati 2-3 minuta pa naliti supom. Dodati peršun pa dinstati oko 20 minuta. Šnicle šarana oprati i posoliti sa obe strane po malo. Pirinac sipati u nauljenu vatrostalnu posudu, preko njega složiti šnicle šarana, posuti alevom paprikom pa peci na 200 stepeni oko cetrdeset minuta.

Savet