

Pijani šaran



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** šarana
- **1 kg** krompira
- **3 dl** belog vina
- **2 dl** ulja
- **400 g** sušenog povrća (šargarepa, celer, peršun)
- **1** cesnjaka/beli luk
- so
- biber

Priprema

Očišćenog šarana zarezemo sa obe strane na svakih 5 cm (da fino primi ukus vina i začina). Napravimo marinadu od cesnjaka, peršina soli, ulja, i napunimo zarezane rupice, zatim krompir i suseno povrće stavimo oko šarana i zalijemo sve to sa vino i vodom, prekrijemo folijom i stavimo da se pece.

Ovako treba da izgleda prije stavljanja folije. Pecemo na 220 stepeni, nekih 45 minuta.

Savet

Ovo je jedan dobar recept za dane posta pred Bozic, uz ovo jelo idealno ide bijelo vino, prijatno vam bilo!