

Paprikaš od šarana



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg težak šaran
- 4 glavice crnog luka
- 2 kašičice pšenice brašna
- 1 dl belog vina
- 1 kašičica aleve paprike
- 2 lista lovora
- nekoliko zrna bibera
- ulje
- so

Priprema

Ribu ocistiti, oprati, iseci u komade. Crni luk ocistiti, oprati i sitno iseci. U odgovarajući sud (šerpu) zagrejati ulje, dodati pripremljen crni luk, prodinstati ga, zatim dodati prethodno pripremljenu ribu i sve zajedno dinstati na slabijoj vatri.

Pšenično brašno razmutiti u malo hladne vode, dodati belo vino, so po ukusu, alevu papriku, list lovora i biber u zrnu, sve dobro izmešati, pa time preliti ribu i na slabijoj vatri dinstati još pola sata.

U toku dinstanja paprikaš ne treba mešati, već samo povremeno protresti šerpu, da jelo ne bi zagorelo.