

## ***?orba od šarana***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 šaran
- 1 veza zeleni
- list lovora
- biber
- so
- peršun
- 4 kašike ulja
- 1 kašika brašna
- aleva paprika
- crni luk

### **Priprema**

Šarana oprati, ocistiti i iseci na komade. U šerpu staviti vodu, dodati vezu zeleni i luk, list lovora, biber u zrnu, so i peršun. Zelen kuvati dok ne omekša. U šerpu staviti ulje, brašno i kad se brašno uprži dodati alevu papriku. Vodu od zeleni procediti, sipati je na zapršku, posoliti, pa uoci rucka spustiti u ovu corbu komade šarana da se kuvaju.