

## Pijani šaran



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 šaran
- 300 g pirinaca
- 2 glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- 1 limun
- 3 kašike ulja
- 200 ml belog vina
- 2 cene belog luka
- po ukusu začini

## Priprema

Šarana začiniti i ostaviti da stoji 2 sata u marinadi od belog vina i belog luka.

Crni luk iseckati. Staviti šarana u odgovarajuću tepsiju, oko njega sipati luk. Šargarepu iseckati na kolutove, pa ih poreati preko ribe. Pirinac pomešati sa lukom, pa preliati onom marinadom od belog vina. Ribu preliati uljem i staviti da se peče 60 minuta na 200 C. Kada je gotovo ukasiti kriškama limuna.

## Savet