

Pijani šaran



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1šaran
- cjeđeni sok limuna
- peršun
- **maloulja**
- suvi biljni zacín
- dosta bjelog luka
- so
- **1 dl**bjelog vina
- malo štoka, viskija ili nesto slicno
- prilog krompir

Priprema

Isjeckati sitno bjeli luk, pomješati sa malo ulja, sokom od limuna, suvim boljnim zacínom i peršunom.

Posoliti šarana.

Zarezati šarana i napuni sa smjesom od belog luka i zacina.

Isjeci krompir i staviti zajedno sa šaranom u tepsiju. Peci nekih 15 minuta na 200 C, pa politi sa malo bjelog vina.

Tokom pečenja zalivati šarana sa vinom, nasuti i malo štoka (jedan cep).

Peci nekih 50 do 60 minuta. U isto vrijeme bude gotov šaran i krompir.

Savet