

Šaran na pirincu



Sastojci

Potrebno je:

- šaran od oko 2 kg
- 0,5 kg luka
- 300 g pirinca
- 1/2 l paradajz soka ili 0.5 kg svežeg paradajza
- ulje
- so

Priprema

Na ulju propržiti luk iseckan na kocke ili listice, pa dodati pirinac, posoliti po ukusu i dodati paradajz i izmešati. Odgzgo staviti šarana koji je prethodno posoljen spolja i iznutra i naliti vodom tako da pirinac ogrezne. Pokriti folijom i peci oko 45 minuta u rerni na 200 °C, potom skinuti foliju da bi se šaran i pirinac zapekli.