Šaran sa orasima



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg šarana
- 2 vece glavice crnog luka
- 1 veza zeleni za supu
- 20 zrna crnog bibera
- sredina belog bajatog hleba
- 1 šoljica mlevenih oraha
- malo badema
- mleveni biber
- peršunov list
- ulje
- so

Priprema

Obarite u manjoj kolicini vode ocišcenu i iseckanu zelen za supu, sa dodatkom soli i bibera u zrnu. Posle pola sata u supu spustite i ocišcene i oprane komade šarana, pa kad se riba skuva, izmaknite je sa vatre. Komade ribe izvadite na zagrejan tanjir, a u supu spustite sredinu hleba. Kad se razmekša, izvadite ga u manji sud, izgnjecite, dodajte mlevene orahe, malo ulja, mleveni biber i so, dolijte i malo supe od šarana. Dobro izmešajte, pa ovaj sos prelijte preko šarana. Ukrasite pecenim listicima badema i svežim peršunom. Ovako pripremljena riba je ukusna i ako se služi hladna. Servirajte uz bareni pirinac, krompir i neku svežu salatu.