

Štapici od šarana



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šarana
- **70 g**soja ljuspice
- **1 šoljica**pirinca
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- mlevena crvena paprika

Priprema

Sojine ljuspice malo posoliti, pa preliti vrelom vodom i ostaviti da nabubre. Pirinac skuvati. Ribu, šarana skuvati u slanoj vodi, nekih 20 minuta. Kada je riba skuvana ostaviti da se ohladi i ocistiti je od kostiju. Soju i pirinac procediti, pa zajedno sa šaranom samleti na mašini za mlevenje mesa. U smesu od ribe dodati mlevenu papriku, so, suvi biljni zacin i biber. Sve dobro umesiti i praviti štapice. Svaki štacic uvaljati u prezle i pržiti.

Savet