

Pijani šaran



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 - 3 kg težak šaran
- 1 glavica belog luka
- 3 dl vina
- ulje
- biber
- so

Priprema

Očišćenu ribu zasecite sa obe strane i dobro posolite spolja i iznutra. Sitno iseckajte beli luk i sasvim malo ga propržite na ulju.

U pleh stavite ulje, zagrejte ga u rerni pa na to stavite šarana u položaj „kao da pliva“. Pospite ga belim lukom i biberom. Zalijte uljem i stavite da se pece. Posle 15 minuta pocnite da nalivate ribu vinom.

Pecite još oko pola sata (zavisno od velicine ribe), stalno je prelivajuci sokom.