

Šaran iz rerne



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šarana
- 3limuna
- **po ukusu**soli
- suvi biljni zacin

Priprema

"Potkovice šarana" seci na pola, oprati, usoliti i poreati na pek papir. Ne dodavati ulje, šaran ce ga sam dovoljno ispustiti. Peci na 240 stepeni 25-30 minuta. Na pola pecenja (posle 15-tog minuta) okrenuti na drugu stranu i tada ribu poprskati sokom limuna. Riba je gotova kada dobije bronzanu boju. Prijatno :)

Savet