Šaran sa suvim šljivama



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg šarana
- 2 manje glavice crnog luka
- 1 šolja pirinca
- 20 suvih šljiva bez koštica
- 5 dl belog vina
- seckano peršunovo lišce
- ulje
- biber
- so

Priprema

Ribu ocistite, operite, odsecite joj glavu i rep (ostavite za corbu) i isecite na šnicle. Pošto ih posolite, ostavite ih da se ocede, a dotle iseckajte crni luk pa ga pržite na ulju dok ne postane staklast.

Sada dodajte opran pirinac, pržite pet minuta neprestano mešajuci, pa dodajte tri šolje supe od kocke. Kad provri, blago posolite, pobiberite, dodajte peršun i suve šljive koje ste držali pola sata u toploj vodi. Sve izmešajte, pa prerucite u dublju tepsiju, a odozgo poreajte šnicle šarana.

Ribu još malo posolite i pobiberite pa stavite u zagrejanu rernu i pecite na 250 stepeni dok lepo ne porumeni. Tada iskljucite rernu, ali tepsiju još nemojte da vadite desetak minuta (pazite da šnicle ne pregore!).