

Šaran pecen u rerni



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg težak šaran
- 3 cena belog luka
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna
- 1 kašicica aleve paprike
- ulje
- so

Priprema

Šaran se ocisti spolja i iznutra, rasece popreko na režnjeve širine prsta, i posoli. Tri cena belog luka se iseckaju sitno, riba mestimicno ubode nožem i šupljine popune belim lukom.

U sud u kome ce se pržiti riba sipa se ulje i stavi glavica crnog luka isecena na cetiri dela. U tako zagrejano ulje se stavi riba.

Posebno u tanjiru, umuti se kašika brašna, kašicica aleve paprike i ulja pa se time prelije cela riba.

Riba se pece u rerni i servira sa salatam od krompira.