

# **Šaran u sosu od badema**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- šaran od 1 kg
- 250 g crnog luka
- šaka obarenih i ociščenih badema
- malo belog vina
- kora limuna
- biber
- so

## **Priprema**

Ocišcenog šarana iseci na manje komade i posoliti.

Usitno secen luk dodati malo limunove kore, bibera, na listove isecenog badema, malo soli i komade ribe. Preliti sa malo belog vina i vode.

Kuvati ribu u toj masi dok ne omeša.