

Šaran u pivu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgšarana**
- **2 šoljebrašna**
- **1 kašikaslatke zacinske paprike**
- **1 kašicicabelog luka u prahu**
- **300 ml piva**
- **po potrebiulje**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Za dekoraciju:

- **1 limun**

Priprema

Rucnom žicom za mucenje (ili kašikom) sjediniti pivo, brašno, slatku zacinsku papriku, beli luk u prahu. Ribu ocistiti, oprati, iseci na parcad željene velicine, posoliti i pobiberiti.

Parcad ribe uvaljati u razmucenu smesu te ih pržiti dok ne porumene sa obe strane.

Odlagati na kuhinjski ubrus kako bi se ocedio višak masnoce. Dekorisati kolutovima limuna. Služiti uz krompir salatu.

Savet

Brašno meriti šoljom od 150 ml.