

## Šaran u pivu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg**šarana
- **2** šoljebrašna
- **1 kašika**slatke zacinske paprike
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **300 ml**piva
- **po potrebi**ulje
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

#### 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. Dekorirati kolotovima limuna. Služiti uz krompir salatu.

## **Savet**

Brašno meriti šoljom od 150 ml.