

## *Pijani šaran (2)*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- očišćen šaran od oko 2 kg
- suvi zacin
- 2 dl ulja
- 2 dl belog vina
- 2 kg krompira
- 10 kiselih krastavaca srednje velicine

### **Priprema**

Očišćenog šarana zasećenog na režnjeve sa jedne strane dobro uvaljati u suvi zacin (spolja i iznutra), staviti u pleh za pečenje, preliti ga uljem i vinom i peći dok ne porumeni.

Kada je riba pečena, izvaditi je i staviti sa strane a u sok u kome je pečena dodati sitno seckan krompir i vratiti u rernu da se krompir zarumeni.

Rumeni krompir posuti sitno seckanim kiselim krastavcima, preko njih staviti ribu, isključiti rernu a ceo pleh vratiti u pećnicu da se ukusi sjedine (desetak minuta).

Služiti toplo.