

## **Pijani šaran (2)**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

Ocišcenog šarana zasecenog na režnjeve sa jedne strane dobro uvaljati u suvi zacin (spolja i iznutra), stviti u pleh za pecenje, preliti ga uljem i vinom i peci dok ne porumeni.

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

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

Služiti toplo.