

Punjeni šaran



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veci šaran
- 200 g kravljeg sira
- 2 jajeta
- 2 dl belog vina
- 1 dl ulja
- 2 kašike prezli
- pola glavice belog luka
- peršunovo lišće
- mleveni biber
- so

Priprema

Šarana od 1-1,5 kg ocistiti od krlušti, izvaditi iznutricu, oprati, posušiti čistom salvetom, zaseći preko leđa na nekoliko mesta, spolja natrljati belim lukom i malo posoliti, a zatim nadenuti.

Nadev: 200 g kravljeg tvrdog sira izgnjeciti viljuškom, dodati 2 kašike prezli, 2 razmucena jajeta, 3 čena sitno iseckanog belog luka, kašičicu iseckanog peršunovog lišća i malo mlevenog bibera. Ovim napuniti šarana, zašiti belim koncem, staviti u tavecaru, preliti uljem i peći u zagrejanj rerni na umerenoj temperaturi. Pri kraju pečenja preliti belim vinom i dopeci.

Služiti sa kromnir salatam.