

## Šaran na Ma?arski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 (2-2,5 kg)**šaran
- **3 glavice**crnog luka
- **1 vez**peršuna
- **1 kašik**krupne morske soli
- **1 kašicica** bibera
- **1 dl** ulja
- **2 kašicice** aleve paprike

#### Za prilog:

- **1 kg**barenog krompira
- **4 glavice** crnog luka
- **1 kašicica** aleve paprike
- **po potrebi**so

### Priprema

Pripremiti sastojke. Ribu ocistiti, oprati, crni luk oljuštiti i iseci na kockice i peršun sitno iseci. Krompir staviti da se bari.

U ribu utrljati krupnu morsku so i biber (sa unutrašnje i sa spoljne strane). Staviti je u nauljen ?uvec pleh u prirodnom položaju (kao kad pliva). Pomešati luk i peršun, pa utrljati u ribu, u useke. Zatim je preliteri uljem.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 40 minuta. Na svakih deset minuta prelivati je uljem sa dna pleha. Kada je riba ispecena posuti je alevom paprikom.

Crni luk iseci na kolutove, pa ga ispržiti u tiganju, sa obe strane. Voditi racuna da kolutovi ostanu izjedina. Kada su prženi, posoliti ih i posuti alevom paprikom.

Servirati ribu. Pored nje staviti kolutove barenog krompira, a na svaki krompir, servirati kolut luka.

Prijatno!

### **Savet**

Moj tata obožava šarana spremljenog na ovaj način, pa kada je vreme posta uvek se naše na našoj trpezi.  
Prijatno ?