

Šaran na Maarski nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (2-2,5 kg)**šaran
- **3 glavice**crnog luka
- **1 vezaperšuna**
- **1 kašikakrupne morske soli**
- **1 kašicica** bibera
- **1 dl** ulja
- **2 kašicice** aleve paprike

Za prilog:

- **1 kgbarenog** krompira
- **4 glavice** crnog luka
- **1 kašicica** aleve paprike
- **po potrebiso**

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 morskou 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 preliti uljem.

Peci u zagrejanoj 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 spremlijenog na ovaj nain, pa kada je vreme posta uvek se nai na našoj trpezi. Prijatno