Šaran iz rerne punjen graškom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je

- **2,5 kg**šarana
- **3 glavice**crnog luka
- **1 veza**peršuna
- **1 kašikica**bibera
- **1 kašika**soli
- **1 dl**ulja
- **300 g**smrznutog graška
- **2 dl**belog vina
- **malo**brašna

Za prilog:

- **1 kg**krompira

Priprema

Ribu ocistite i operite i zasecite na nekoliko mesta, crni luk sitno iseckajte na kockice, peršun isecite na sitno. Krompir stavite da se kuva. U ribu utrljajte so i biber i sa spoljne i sa unutrašnje strane. Crni luk i peršun pomešajte sa uljem pa time premažite ribu tako da stavite i u otvore koje ste zasekli. U unutrašnjost ribe rasporedite smrznuti grašak. Donju stranu ribe uvaljajte u brašno I stavite je u pleh sa vrelim uljem. Pecite je na 200 stepeni oko 40-50 minuta s tim da je nekoliko puta u toku pecenja prelijete uljem iz pleha.Pred kraj ribu prelijte belim venom I još malo dopecite. Kada je pecena riba servirajte je sa kuvanim krompirom i služite.

Savet