

## ***Dimljeni šaran na pirincu***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,8 kg** dimljenog šarana
- **1 šolja** pirinca
- **1 veća glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **po želji** soli
- **po želji** bibera
- **1 kašičica** majcine dušice
- **400 g** šampinjona

### **Priprema**

Ocistiti, oprati i iseckati luk i šargarepu, pa staviti da se prži.

Kada luk postane staklast, dodati očišćen i opran pirinac, posoliti, dodati zacine i propržiti ga zajedno sa lukom i šargarepom.

Dimljenog šarana oprati, iseci na šnicle i propržiti na ulju.

Šampinjone tako?e oprati, ocistiti, posoliti, pa ih peci u rerni 20-ak minuta.

Servitati i služiti toplo.

**Savet**