

Peceni Šaran na Nikšicki nacin



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**šarana
- **1 glavic**bijelog luka
- **1 kašicic**abibera
- **2** limuna
- **mal**operšuna
- **2 dl**maslinovog ulja
- **100 g**pancete
- **1 dl**bijelog vina
- **3 kašike**aceto balsamico
- **mal**olovorovog lista
- **500 g**krompira
- **1** šargarepa
- **mal**oaleva paprika
- **mal**osuvog biljnog zacina

Priprema

Ocistiti i ocijediti šarana pa ga sjeci na svaka 2 milimetra. Posle toga ga posoliti po želji. Sitno isjeckati bijeli luk, slaninu i peršun. Sve to pomiješati sa maslinovim uljem. Sa tim sokom i parcima slanine, bijelog luka u peršuna napuniti sve otvore na šaranu.

Tako zacinjenog šarana ostaviti na hladom 3 sata.

Oljuštiti krompir i šargarepu, iseci na male komade, pa ih zaciniti i pouljiti. Nakon toga oko šarana rasporediti

sve te komade kako bi se ravnomjerno pekli. Ubaciti u zagrijanu rernu na 200 stepeni. Posle 40 minuta šarana okrenuti i nastaviti sa pečenjem još 25 minuta.

Šarana servirati na veliki oval i dekorisati ga sa kriškama limuna. Prijatno!

Savet

Preporuka bijelo suvo vino.