

Šaran na tanjiraci



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** šarana
- **1/2** lulja
- **malokukuruznog** brašna

Priprema

Šaran posoliti, zatim ga uvaljati u kukuruzno brašno. Ostavite da tako ostoji 10ak minuta.

Tanjiracu spremi. Založiti vatru (drva-kukuruz) sipati 3 caše ulja i izbacivati i peci šaran. Sa obe strane 2-5 minuta.

Savet

Služiti uz krompir salatu. Prijatno