

Šaran pecen u rerni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20-ak** **parcica** očišćenog šarana
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog začina
- **3 kašike** brašna
- **2-3 grancice** suvog ružmarina
- **1 kašičica** suve majčine dušice
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1/2 kašičice** mlevene začinske paprike
- **malobibera**

Za krompir salatu:

- **5** **vecih** krompira
- **2-3** **mlada** luka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **2 kašike** jabukovog sirceta
- **po ukusu** so
- **biber**

Priprema

Najpre šarana očistiti, oprati i iseci na parcice željene velicine. Ja imam "divljeg" šarana kojeg je moj tata upecao, imao je oko 9kg.

Pomešati brašno, so, biber, mlevenu papriku, zacin, majcinu dušicu i u tu smesu dobro uvaljati parcice ribe, sa svih strana. Poredjati na papirom obložen pleh ili tepsiju, preliti maslinovim uljem i posuti suvim ruzmarinom. Peci na 200°C oko 40 minuta. Na pola pečenja, riba se može okrenuti i zapeci sa druge strane.

Za salatu ocistiti krompir, oprati i skuvati u vodi. Iseckati očišćen mladi luk i dodati krompiru, posoliti, pobiberiti, preliti uljem i sircetom i sve promešati.

Savet

Srean Boži!