

Punjeni šaran (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **260** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3,5 kg** očišćenog šarana
- **2** veće šargarepe
- **4** limuna
- **2 kašike** svežeg peršuna
- **300 g** šampinjona
- **200 ml** belog vina
- **8** cenja belog luka
- **po želji** suvog biljnog začina
- biber
- **po potrebi** ulja

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Šarana dobro oprati i uviti u ubrus da upije višak vode. Napraviti mu par rezova sa obe strane po dužini.

Šarana pouljiti sa obe strane u zaciniti. Uvaljati ga u sitno iseckan peršun i dodati peršun i unutar stomaka.

Šampinjone dobro oprati, neka budu mali šampinjoni. Očišćenu šargarepu iseckati na kockice, dodati začine, peršun, 3 cenja belog luka, malo belog vina, ulja.

Napravljenom smesom napuniti šarana. Dodati 3 koluta limuna.

Potom šarana zatvoriti cackalicama.

Prethodno napravljene rezove popuniti belim lukom (ceo cenj) i kolutovima limuna.

Pleh u kojem ce se peci šaran obložiti aluminijumskom folijom, neka ima više slojeva (minimum 3). Prebaciti šarana na pleh.

Potom ceo pleh prekriti aluminijumskom folijom, 2 sloja folije. Staviti šarana u rernu da se pece 2 sata, bez otvaranja. Potom skloniti foliju i preliti šarana belim vinom. Vratiti foliju i peci šarana još 1 sat.

Posle 3 sata pecenja, skloniti foliju i ostavti šarana da se zapece, još 30-ak minuta.

Gotovog i vruceg šarana poprskati limunovim sokom.

Služiti sa ili bez priloga, jer je napunjen. Serviran i na svaku porciju opet poprskan limunovim sokom.

Savet

Ukusan recept za punjenom šarana. Gurmansko i kalori?no zadovoljstvo. Prijatno!