

Prženi šaran



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** podkovice od šarana
- **po ukusu** soli
- **1 dl** piva
- **100 g** pšenice brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **1 kašik** zacinske crvene paprike
- **1** limuna
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Potkovice od ribe posolimo po ukusu uvaljamo u pivo pa u smesu od pšenice i kukuruznog brašna uz dodatak zacinske paprike.

Pržimo na umerenoj temperaturi prvo sa jedne pa sa druge strane dok ne dobije lepo zlatnu boju, vadimo na papirni ubrus da upije višak masnoce.

Služo uz limun.

Savet

Uz ribu se može služiti salata po izboru.