

Pijani šaran



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5-2 kg**ocišćenog šarana bez glave
- **malosoli**
- **malo**Mediterranske mešavine zacina
- **malo**Italijanske mešavine zacina
- **malo**zacina Gril riba
- **malobibera** sa belim lukom
- **1 cen**belog luka
- **malolistova** celera
- **2**lovorova lista
- **maloulja**
- **200 ml**kvalitetnog belog vina
- **1,5 kg**krompira
- **3**šargarepe
- **1**limun
- **1/2 veze**peršunovog lišca

Priprema

Šarana oprati pod tekućom vodom, iseci ležne peraje i škrge te osušiti kuhinjskom papirnom salvetom. Oštrim nožem zaseci kožu sa malo mesa na cca. svakih 2 cm. sa jedne i sa druge strane. Šarana posoliti izvana i iznutra. Zacine pomešati sa sitno iseckanim belim lukom i natrljati šarana izvana i iznutra, a u utrobu staviti 2 lovorova lista i listove celera. Šarana staviti u podmazanu tepsiju u koju smo stavili nekoliko drvenih štapica za ražnjice da se riba prilikom pečenja ne bi primila za dno tepsije.

Rernu zagrijati na 220 stepeni, staviti tepsiju sa šaranom u rernu i odmah smanjiti temperaturu na 200 stepeni. Kada se šaran malo zapece (za oko 10 min.) prelići ga sa vinom. Povremeno otvarati rernu i prelivati ribu sa sokom u kome se šaran pece. Priprema krompira i šargarepe: Krompir oljuštiti, oprati i narezati na kockice (kao za pire) i staviti kuvati u slanu vodu i skuvati ali paziti da se ne raskuva. Ja sam krompir kuvala 20 min. (vreme kuvanje zavisi i od vrste krompira) Kuvani krompir ocediti i posoliti. Šargarepu oljuštiti, narezati na kolutove i kuvati u slanoj vodi dok se ne skuva cca 15-20 min. Kada je šaran na pola pecen (za cca 20 min) dodati kuvani krompir i kuvanu šargarepu.

Peci zajedno da se šaran i povrce lepo zapeku oko cca 30 min.

Pecenog šarana posuti sa sitno iseckanim peršunovim lišćem i ukrasiti kolutovima limuna.

Savet

Godinama je moj suprug pripremao pijanog šarana u ?iju utrobu je stavljao mnogo mesnate dimljene slanine i dosta belog luka. Od kada ga nema, šarana uopšte nisam pripremala. I onda su me prijatelji zamolili da pripremim posnog pijanog šarana i dali mi predivnog, o?iš?enog šarana. Napravila sam novu posnu kombinaciju.