

Špikovan šaran



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2srednja sarana
- **1 kg**kromira
- 3šargarepe
- 2mlada luka
- **4** **cen**abelog luka
- 1praziluka
- 1pakovanje bukovace
- **200 g**pancete
- **1** limun
- **2 dl**belog vina
- suvi biljni zacin
- peršun

Priprema

Ocistiti ribu. Pleh podmazati sa masti, zaciniti ribu suvim biljnim zacinom i peršunom. Naseckati mladi luk, beli luk i praziluk, takno nasecenu pancetu i nafilovati ribu, takoe zaseci ribu odozgo i tu isto staviti luk i na kockice isecenu pancetu. Naseci krompir, šargarepu i pecurke i poreati pored ribe. Sa jedne strane staviti krompir sa šargarepom, a sa druge krompir sa pecurkama. Poreati kolutove limuna na ribu. Sve zaciniti suvim biljnim zacinom i peršunom. Pleh prekriti alu folijom i staviti u rernu na 180-200C. Odprilike 1h ostaviti da se krcka. Nakon sat vremena skinuti alu foliju, iscediti višak vode (koju su pecurke pustile) i preliteri vinom i dodati još malo suvog biljnog zacin (jer nekako voda od pecuraka šapere, pa treba još 1 kašicicu dodati). *****

Savet

Kad sve dobije boju poslužiti. Prijatno!