Pohovani šaran

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g (2 potkovice)**šarana
- **malo**soli
- **malo**mešavine mediteranskog zacinskog bilja
- **1**jaje
- **malo**brašna
- **malo**prezli
- **4 kašike** svinjske masti

Priprema

Potkovice šarana oprati pod tekucom vodom i osušiti sa papirnim kuhinjskim ubrusom.

Potkovice šarana posoliti i natrljati zacinskim biljem.

Tako zacinjene potkovice uvaljati u brašno pa u razmuceno jaje i na kraju u prezle.

U tiganju zagrejati mast i staviti panirane potkovice da se prže prvo sa jedne strane do zlatno žute boje.

Potkovice okrenuti da se isprže i sa druge strane do zlatno žute boje.

Pohovane potkovice staviti na papirnati kuhinjski ubrus da upije višak masnoce.

Poslužiti uz krompir salatu ili neki drugi prilog.

Savet

Mislim da nema osobe koja voli da kuva a da nije spramala pohovanog šarana. Koliko god da su recepti slini svaki ima svoju osebujnost. Volim ribu i morsku i renu a u mom malom mestu ima ribara sa dozvolom za ribarenje i možete kupiti pravu renu ribu (a ne uzgojenu u ribnjaku) te je na taj nain i manje masna. Ono što je još velika prednost riba je iseena na paradi tako da možete kupiti i manju koliinu (a ne celog šarana). Tako sam se i ja jedne subote (pijani dan u mom mestu) odluila da kupim „potkovice“ šarana Kako ja volim da uvek na internetu proitam dosta recepata pre same pripreme primetila sam da se u veini sluajeva za prženje predlaže svinjska mast te sam se i ja odluila za tu varijantu.