

Pohovani šaran



Sastojci

Potrebno je:

- 1 šaran (oko 1,5kg)
- glavica crnog luka
- veza peršunovog lista
- limunov sok
- 1 jaje
- brašno
- prezle
- ulje
- so

Priprema

Šarana ocistiti i isci na kolutove. Pomešati so, sitno isecen luk i peršunov list i limunov sok, pa svaki komad ribe umociti u ovu marinadu i ostaviti da stoji najmanje sat vremena. Nakon toga svaki komad ribe uvaljati u brašno, razmuceno jaje i prezle pa pržiti na vrelom ulju. Služiti toplo sa salatoma od krompira.