

Punjeni šaran II



Sastojci

Potrebno je:

- 1 šaran od 2kg
- 3 velike glavice crnog luka
- 4 kašičice soli
- 1 kašičica bibera
- 3 kašike prezli
- 2 vece kriške hleba
- 2 jajeta
- 1 tvrdo kuvano jaje
- 100g mlevenog badema
- 3 šargarepe
- 1 manji celer
- veza peršuna
- list lovora
- 1/2 kašičice šecera

Priprema

Očistiti šarana, odstraniti mu škrge i utrobu, odsecite glavu, a zatim polako odvojite meso od kože tako da koža ostane cela. Iz mase izvadite kosti. Glavu, kosti, šest colja vode, šargarepe, celer, peršun, lovor, šecer, 2 kašičice soli i glavicu seckanog crnog luka skuvajte za bujon. U međuvremenu pripremite nadev od seckanog luka, soli, bibera, prezle, kriške hleba, 2 jajeta, samlevenog kuvanog jajta i mesa ribe, te bademe. Kožu ribe napunite nadevom i pažljivo zašijte belim koncem. Bujon procedite, pa u njemu skuvajte ribu. Kuvanu ribu izvadite na tacnu, prelijte bujonom i ohladite. Stavite je potom u frižider da se želatinira.