

Panirani šaran iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** šarana
- **po ukusu** so
- **2 kašike** pšenice brašna
- **4 kašike** kukuruznog brašna
- **2 kašice** zacinske paprike
- **1** dlulja

Priprema

Ribu lepo ocistiti (ja sam i odstranila glave) i posoliti po ukusu. Ostaviti oko 1h da upije so.

Brašno kukuruzno brašno i zacinske papriku pomešati i valjati ribu da se lepo uvati korica sa svih strana.

Reati na tepsiju obložen pek parirom jedno do druge.

Od gore malo preliti uljem.

Staviti u rernu na 180C oko 1h da se pece dok dobije lepu zlatnu boju, povadimo iz rerne i blago prelijemo limunovim sokom.

Savet

Služiti toplo.