# *Šaran sa povrcem*



## Sastojci

**Potrebno je:**

- 600 g šarana
- 500 g krompira
- 50 g slanine
- 3 kisela krastavca
- so
- suvi biljni zacin
- ulje
- 1 dl belog vina
- 1 kašika peršuna

## Priprema

Šnicle šarana usoliti, pa poreati u nauljen pleh. Staviti ih na 200 stepeni da se peku oko 15 minuta.

Na ulju upržiti sitno iseckanu slaninu i na kocke iseckan krompir. Posoliti, pa dinstati oko 5 minuta.

Izvaditi pleh, preko šarana sipati krompir i slaninu, posuti peršunom i na kolutove iseckanim krastavcima. Zaliti vinom.

Vratiti jelo u rernu, pa peci još oko sat vremena, oko 45 minuta pokriveno folijom, nakon cega treba sklinuti foliju, da se jelo zapece.