

Špikovani šaran



Sastojci

Potrebno je:

- 2-2,5 kg šarana
- nekoliko šnita mesnate slanine (ili domace šunke)
- 3-4 cena belog luka
- so
- sok od 1/2 limuna
- 1/2 kesice zacina za riblju corbu
- 1 dl kuvanog paradajza
- 2 dl belog vina
- seckani peršunov list

Prilog:

- 1 kg krompira (barenog)
- 300 g šargarepe (barene)

Priprema

Ocišcenog šarana dobro oprati, osušiti i posoliti, iznutra i spolja, nacedite malo limunovog soka na ribu, napraviti zareze na svakih 3-4 cm i u zareze uglaviti slaninicu i beli luk.

Pomešati zacin za riblju corbu, vino, paradajz, so, seckani peršun i sa par kašika prelitи ribu. Prelivati je par puta, tokom pecenja. Peci na 220 stepeni oko 60 minuta.

Kada dobije rumenu boju gotova je. Vodite racuna da se ne prekuva tj. prepeče, da se ne bi raspadala.

Prilog: Obarite 1 kg krompira i 300 g šargarepe i pred kraj dodajte u sok od pecenja oko ribe.