

Pijani šaran



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2-2.5 kgšarana
- 15 **cešnjak**abelog luka
- 300 gdimljene mesnate slanine
- 2 kgkrompira
- 3 dlpoluslatkog belog vina

Zacini:

- **maloz**acina za ribu Kotanyi zacin
- **malobiljnog** zacin Kotanyi zacin
- **malobelig** luka u granulama
- **malobiljne** soli sa biberom
- **maloz**acin za povrce Kotanyi zacin
- **malocrvene** aleve paprike
- 2lovorova lista
- **malocelerovg** lista

Za ukrašavanje

- 1limun
- **malo** peršunovg lista

Priprema

Lenu peraju treba iseci, najlakše je ako se oštrim nožem sece od repa prema glavi zasecajuci kožu i tanak sloj mesa. Takođe otseci i glavu ribe. Oštrim nožem treba napraviti rezove na svaka 2 milimetra zasecajuci meso sve do kicmene kosti sa jedne i druge strane.

Očišćenog šarana treba posuti izvana i iznutra mešavinom zacina i ostaviti da stoji 120 minuta na hladnom. Za to vreme sitno iseckati beli luk i mesnatu dimljenu slaninu. U trbušnu šupljinu staviti lovorov list, celerov list, iseckani beli luk i iseckanu mesnatu slaninu (koliko stane u utrobu).

Na dno tepsije u kojoj cemo šarana staviti nekoliko štapica za ražnjice (da se riba nebi primila za dno tepsije prilikom pecenja) podmazati tepsiju sa uljem i staviti nadevenog šarana. Posuti šarana sa ostatkom iseckanog belog luka i iseckane slanine.

Dobro zagrejati rernu na 220 C. Staviti u tako zagrejanu rernu i smanjiti temperaturu na 180 C. Kada se malo zapece preliti sa belim vinom. Prilikom daljeg pecenja podlevati sokom u kome se šaran pece. Dok se šaran pece pripremati krompir. Ocistiti krompir od ljuske i iseci na sitne kocke (kao za pire krompir) i staviti kuvati u slanu vodu da se skuva, ali paziti da se ne raskuva. Kada je kuvan posoliti i dodati malo zacina za povrce i staviti ga u tepsiju u kojoj se šaran pece. Zajedno peci dok šaran ne bude ispecen.

Izvaditi iz tepsije na zagrejanu tacnu i pored ribe složiti krompir pre služenja posuti šarana sa iseckanim listom peršuna i ukrasiti kriškama limuna.

Savet

Uz ribu služiti kao aperitiv Gorki list, a uz ribu poluslatko vino Muskat Otonel berba 1993 god ohladjeno na 12 C. Uživajte