

# **Peceni Šaran na Nikšicki nacin**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kg**šarana
- **1 glavicabijelog luka**
- **1 kašicicabibera**
- **2 limuna**
- **maloperšuna**
- **2 dl**maslinovog ulja
- **100 g**pancete
- **1 dl**bijelog vina
- **3 kašike**aceto balsamico
- **malolovorovog** lista
- **500 g**krompira
- **1 šargarepa**
- **maloaleva** paprika
- **malosuvog** biljnog zacina

## **Priprema**

Ocistiti i ocijediti šarana pa ga sjeci na svaka 2 milimetra. Posle toga ga posoliti po želji. Sitno isjeckati bijeli luk, slaninu i peršun. Sve to pomiješati sa maslinovim uljem. Sa tim sokom i parcicima slanine, bijelog luka u peršuna napuniti sve otvore na šaranu.

Tako zacinjenog šarana ostaviti na hladom 3 sata.

Oljuštiti krompir i šargarepu, iseci na male komade, pa ih zaciniti i pouljiti. Nakon toga oko šarana rasporediti

sve te komade kako bi se ravnomjerno pekli. Ubaciti u zagrijanu rernu na 200 stepeni. Posle 40 minuta šarana okrenuti i nastaviti sa pecenjem još 25 minuta.

Šarana servirati na veliki oval i dekorisati ga sa kriškama limuna. Prijatno!

### **Savet**

Preporuka bijelo suvo vino.