

Šaran iz rerne



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**šarana
- **po ukusu**so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu**mešavina suvog biljnog zacina
- **100 g**griza
- **200 g**prezli
- **50 g**pšenicnog brašna
- **po potrebi**ulje

Priprema

Šarana ocistiti, dobro oprati i isparcati, posoliti i pobiberiti po ukusu. U dublju posudu staviti griz, prezlu, brašno i umešati mešavinu suvog biljnog zacina te sve izmešati.

Svako parce ribe uvaljati u pripremljenu smesu (sa obe strane)...

... te poreati u uljem podmazan pleh.

Preliti uljem te peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni dok ne porumeni, potom okrenuti drugi stranu te i nju peci dok ne dobije lepu, rumenu boju (jednu stranu peci oko 40 minuta-ja tako pecem, jer volimo kada je reš pecena, a vi možete i krace da pecete).

Gotovu ribu izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi, servirati te poslužiti.

Savet

Dragi moji, danas (8-og jula) naša erkica Anela puni osam godina. Pošto je vreme posta za Petrovdan, shodno tome, i trpeza je posna. Žurka sledi u igraonici sa društvom iz razreda kada pone školska godina. Drago mi je što svoje recepte, kao i sreće trenutke poput ovog, delim sa svima vama u redakciji, kao i svim dragim ljudima koje sam upoznala uz pomoć portala [Recepti.com](https://recepti.com). Sve vas puno pozdravljam. Nastavljamo naše divno druženje. I torta je posna, ali sam recept za nju već poslala kao i za pasulj prebranac, krompir salatu i riblju orbu koji će se naići na današnjoj trepezi, da proslavimo porokino, u krugu prijatelja.