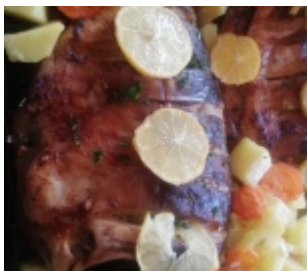


Pijani šaran (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kom (oko 2 kg)**šaran
- **2-3** cenabelog luka
- **3 dl**belog vina
- **po ukusu**
- **po ukusu**zacin za ribu
- **2** listalovora
- **1 kg**krompira
- **2** korena šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **1** limun
- **mal**o peršunovog lišća

Priprema

Ribu lepo oprati pod tekućom hladnom vodom, oštrom nožem napravimo rezove u razmaku od 2 cm, mešavinu soli i začina i usitnjenog belog luka dobro utrljamo i spolja i iznutra u utrobu stavimo list lovora. Ribu smestimo u podmazan pleh u koje smo na dno stavili štapice za ražnjice da se riba nebi zalepila.

Rernu prvo zagrijemo na 220C zatim smanjimo na 200C i stavimo ribu da se zapece (uvati koricu) nekih 10 minuta, pa prelijemo vinom vratimo sa se pece još oko 45 minuta (u toku pečenja 3-4 puta vadimo i prelijeva o sokom iz tepsije. Dok se riba pece krompir ocistimo secemo na krupnije kocke, a šargarepu na kolutove i stavimo da se skuvaju u slanoj vodi (kuvamo oko 15 minuta da se nebi prekuvale i razpale) procedimo, izvadimo tepsiju sa ribom, oko ribe razporedimo krompir sa šargarepom od gore pospemo sitno seckani crni luk, malo posolimo od gore i poprskamo sa malo ulja, vratimo u rernu još na 15-20 minuta. Pre služenja pospemo sa usitnjenim peršunovim listom i poredjamo na ribu kolutove limuna.

Savet

Služimo toplo.