



Riba:

Šaran na Međimurski.

Sastojci: 3 kg šarana, 3 dcl ulja, 300 g kukuruznog brašna, 1 žličica crvene paprike, 2 stroke češnjaka, sol, papar, peršino vo lišće.

Šaran se očisti i nareže na komade. Zatim se osoli, prelije vrelom vodom i uvalja u kukuruzno brašno u koje je prethodno stavljena crvena paprika. Prži se na vrućem ulju. Kad je riba pečena, pospe se s nasjeckanim češnjakom i sitno sjeckanim peršinovim lišćem. Poslužuje se krumpir salatam.