



## Riba:

### Pucikin šaran.

Sastojci: šaran cca 2 kg, 100 g oštrog brašna, 2 dcl ulja, 500 g riže, 500 g krumpira, 3 dcl kiselog vrhnja, sol, crvena paprika.

Očišćeni i oprani šaran se zarezne na režnjeve s jedne i druge strane. Posoli se uvalja u oštro brašno pomiješano sa crvenom paprikom. Potom se stavi u tepsiju i prelije uljem. S jedne strane stavi se unaprijed kuhana riža, a s druge strane na ploške narezani i posoljeni krumpir. Sve zajedno peče se 60 minuta na temperaturi od 180 °C. U toku pečenja podlijeva se vlastitim sokom. Kad riba i krumpir malo porumene, prelije se kiselim vrhnjem. Peče se još 20 minuta na pojačanoj temperaturi da se sve dobro zapeče. Servira se sa zelenom salatou.