

# Alaski šaran

## Za 4 osobe

1,5 kg šarana  
150 g brašna  
3 kašike svinjske masti  
ulje za prženje  
so  
biber  
1 kašičica mlevene čili papričice

## Prilog

mešano povrće

## Način pripreme

1. Šarana iseći na šnicle.
2. Šnicle posoliti, pobiberiti i posuti čili papričicom, a zatim ih obrašnjaviti.
3. U dubokom tiganju dobro zagrejati mast i ulje i pržiti ribu dok ne dobije zlatno žutu boju i hrskavu teksturu.
4. Služiti sa mešanim povrćem.