

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.