

Punjeni šaran i žerbo kocke

Punjeni šaran

2 kg šarana

Fil

500 g kuvanog pirinča
200 g suvih šljiva
100 g krupno secknih oraha
3 glavice crnog luka
so
suvi začini
biber
ulje
 $\frac{1}{2}$ l pasiranog paradajza

Žerbo kocke

150 g masti
150 g margarina
100 g šećera
1 kesica vanilin šećera
1 kesica praška za pecivo
500 g brašna
1 tegla džema od kajsija
200 g krupno secknih oraha

Čokoladni preliv

300 g čokolade za kuvanje
5 kašika ulja

Način pripreme

1. U tiganju na zagrejanom ulju propržiti luk isečen na rebarca. U drugoj posudi pomešati sve ostale sastojke za fil, dodati omekšali luk, suvi začini i biber.
 2. Šarana posoliti spolja i iznutra. Staviti ga u dublji pleh ili pekač, pa napunitim filom. Ostatak fila rasporediti oko šarana. Sve zaliti pasiraniparadajzom.
 3. Peći u rerni, zagrejanom na 180 stepeni, 30 do 40 minuta.
1. Mast i margarin ostaviti da stoje na sobnoj temperaturi. Sjediniti mast i margarin, pa dodati šećer, vanilin šećer i prašak za pecivo i mešati dok se šećer ne istopi i dobije kompaktna masa.

2. Na mikser staviti metlice za testo i nastaviti mešanje uz postepeno dodavanje brašna, da se dobije kompaktno testo. Podeliti ga na tri dela.
3. U tepsiju, prethodno obloženu papirom za pečenje, staviti jednu trećinu testa i ravnomerno ga rasporediti. Preko toga rasporediti trećinu tegle džema od kajsija, a preko toga mlevene orahe.
4. Drugu trećinu testa ravnomerno izmrviti po celoj površini prethodnih slojeva i lagano utabati rukama. Posle toga ponoviti ovaj proces tako da poslednji sloj budu orasi.
5. Kolač peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 30 minuta.
6. Izvaditi iz rerne i ostviti ga da se ohladi na sobnoj temperturi. Napraviti preliv, na pari istopiti čokoladu sa uljem.
7. Dobijeni topli preliv ravnomerno rasporediti po površini kolača i ostaviti da se sve stegne u frižideru, sat do dva. Služiti hladno.