

# Šaran u kukuruznom tijestu



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

100 g glatkog brašna  
150 g K Plus kukuruznog brašna  
2 jaja  
1 kg odrezaka šarana  
Sol  
Papar  
50 ml ulja

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Odreske šarana posolite i popaprite. Ostavite 5 minuta da odstoje pa uvaljajte svaki u glatko brašno. Jaja razmutite i lagano posolite.

Otresite odreske od viška glatkog brašna pa uronite u razmućeno jaje. Uvaljajte u kukuruzno brašno pazeći da su odresci dobro obloženi brašnom. U pleh ulijte 30 ml ulja i 5 minuta zagrijte u pećnici.

Položite odreske šarana na pleh tako da se ne dodiruju te svaki prelijte s malo ulja (20 ml).

Pecite 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 220°C ili dok odresci nisu dobili lijepu boju. Dobar tek!