**Как да сготвим Никулденският шаран?**

**Необходимите продукти за приготвянето на традиционният Никулденски шаран са следните:**

- 1 шаран (около 1500г)

- 1 връзка зелен лук

-300г домати

-100г орехови ядки

- 100г пресни гъби

- 1ч.ч бяло вино

-1 пакетче краве масло

- черен пипер(на вкус)

- половин връзка магданоз

- сол на вкус

**Начин на приготвяне:**

Почистваме шарана, посоляваме го и поръсваме с част от смления черен пипер. Задушаваме ситно нарязания лук и гъби в част от мазнината, след което добавяме нарязаните на ситно домати, смлените орехови ядки, наситнения магданоз, останалия черен пипер, виното и сол на вкус. Напълваме шарана със сместа и зашиваме. Поставяме го в намазнена тавичка и покриваме с кръгчета домати, разтопено масло и 1/2 ч.ч. вода. Печем в умерена фурна.

