

Ћувеч са рибљим месом. Очишћену и опрану рибу (шарана) исјећи на парчад (2 – 3 парчета у порцију), посолити, панирати у брашно и са обадвије стране пропржити на масноћи. Пренијети у другу посуду. На преосталој количини масноће рестовати црни лук, бибер у зрну и лаворов лист. Кад лук упола омекша дода се паприка бабура сјечена на шире резанце и настави са динстањем. Кад паприка упола омекша, у посуду се дода пребран и опран пиринач, настави са упржавањем. Тада се дода алева паприка, промијеша и дода парадајз – пире. Послије краћег динстања уз мијешање варјачом, залити фондом толико да у њему потпуно огрезне. Кувати око 5 минута. Укус побољшати додавањем першуновог и целеровог лишћа, млевеног бибера и соли. Цијелу масу изручити у одговарајућу посуду (плех, ђувеч, ватростална или керамичка чинија). По површини разливене масе сложе се пржени комади рибљег меса, а преко меса котурови парадајза. Ставити да се пече у загријану рерну 15 до 20 минута.

Сервирати тако што се количина садржаја француском кашиком пренесе на овал, водећи рачуна о естетском изгледу.