

Škarpina sa limunom i maslinama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** škarpine
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kašika + 0,5 dl** maslinovog ulja
- **2 glavice** crnog luka
- **4 cenabelog** luka
- **1 dl** belog vina
- **4 kašike** peršunovog lista
- **1 kašičica** origana
- **1 kašičica** bosiljka
- **2** limuna
- **1/2 šolje** seckanih maslina

Priprema

Očistiti i oprati ribe, posusiti ih, natrljati solju i biberom i poslagati ih u vatrostalnu posudu podmazanu maslinovim uljem. U šerpi zagrejati maslinovo ulje i propržiti sitno iseckan crni i beli luk. Dodati belo vino, sitno iseckan peršun, origano i bosiljak. Promešati i poklopiti šerpu pa dinstati na laganoj vatri oko petnaest minuta. Pripremljen sos sipati preko riba, prekriti ih kolutovima limuna i u rerni zagrejanom na 220 stepeni. Peci oko pola sata. Zatim dodati masline i peci još oko 5-6 minuta.

Savet