Skuše punjene na istarski nacin



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 vece**skuše
- **50 g**oljuštenog badema
- **2 glavice**crnog luka
- **30 g**suvog groža
- **2 kašike**peršuna
- **1 prstohvat**cimeta
- **1 prstohvat**aleve paprike
- **1/2 kašicice**kima
- **1 kriška**suvog hleba
- **4 kašike**ulja
- **1/2 šolje**tople vode
- **1 kašika**meda
- **1**limun - sok
- **po potrebi**so i biber

Priprema

Ribu ocistimo i dobro operemo. Badem potopimo u malo vrele vode da bi se lakše oljuštio, a zatim krupno isecemo i propržimo na malo ulja. Suvi hleb izmrvimo i potopimo u malo mlake vode. Na zagrejanom ulju propržimo seckani luk, suvo grožđje koje je takoe stajalo u mlakoj vodi i peršun. Dinstamo 5 minuta uz cesto mešanje. Dodamo dobro oceeni hleb i pola kolicine seckanog badema, pa sve promešamo da se masa zgusne. Sklonimo sa vatre da se prohladi pa njome punimo skuše.

Punjene ribe poreamo u vatrostalni sud i posolimo ih mešavinom svih navedenih zacina. Na kraju, zalijemo ih

uljem u kome smo razmutili med. Skuše zapecemo dvadesetak minuta na temperaturi od 200 stepeni. Toplo jelo izvadjeno iz pecnice prelijemo limunovim sokom.

Savet