

Skuša u marinadi



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** veceskuše
- **2 velika** cenabelog luka
- **2** vecalimuna
- **1 grancicar**uzmarina
- **1** kašikasoli
- **1,5 dl**maslinovog ili drugog ulja

Priprema

Skuši odseci repove i glave, ocistiti unutrasnjost, posoliti...

Za marinadu u ciniju pomešati ulje seckani beli luk sitno seckani svež ruzmarin, sok od limuna i malo soli...

Politi ribu ovim prelivom pre i za vremme pecenja. Peci je oko 20tak minuta sa jedne i 20tak minuta sa druge strane na laganijoj vatri dok ne dobije zlatnu boju....

Savet

Poslužiti uz belo vino i laganu krompir salatu....