

Skuša na roštilju



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-10** skuše
- beli luk
- **2 dl** maslinovog ulja
- **1 kašičica** senfa
- **1 dl** belog vina
- peršun
- ruzmarin
- suvi biljni zacin
- biber
- **1 veci** limun

Priprema

Skušu ocistiti i osušiti, natrljati limunom i zaciniti suvim biljnim zacinom sa svih strana i iznutra. Onda uvaljati u marinadu od sitno seckanog belog luka, peršuna, bibera, ruzmarina, maslinovog ulja, senfa, vina i limunovg soka. Uviti svaku skusu u foliju i peci na roštilju. Pre služenja se može poprsati sa marinadom i ruzmarinom.

Savet