

## *Skuše iz rerne*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- skuše (kolicina po želji)
- 2 glavice belog luka
- 2 limuna
- 2,5 dl belog vina
- biber
- zacin
- bosiljak
- list peršuna
- ulje
- so

### **Priprema**

Skuše ocistite, odstranite utrobu i škrge, ali ih ostavite ucelo. Zatim ribe natrljajte morskom solju, zacinom i biberom. Dodajte i malo usitnjenog bosiljka. Jednu glavicu belog luka ocistite, izgnjecite i njime premažite utrobu svake ribe. Isecite jedan limun i nakapljite po utrobi i celoj ribi. Složite ih na tanjir, pokrijte folijom i stavite u frižider. Sutradan izvadite ribe, pa prvo svaku kratko zapecite u teflonskom tiganju, na malo ulja. Tako zapecene ribe poreajte u nauljen pleh, pa postepeno dolijte pomalo belog vina, dok se ne utroše dva decilitra. Pecite na 200 stepeni oko pola sata da se lepo zarumene.

U toku pecenja ribu prelivajte sledecim prelivom: ocistite preostalu glavicu belog luka, izgnjecite i pomešajte sa sokom od limuna, kašicicom zacina, iseckanim listom peršuna, 0,5 dl belog vina. Kada su ribe pecene, izvadite ih iz tepsije, poreajte u ciniju preko krompir salate, a preliv servirajte u malim cinijama.