

Skuša u foliji sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

време припреме: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2skuše
- 50 mlbelog vina
- 1limun
- 1pomorandža
- 3 cenabelog luka
- prstohvatbibera
- po ukususoli
- malomaslinovog ulja

Priprema

Ribu ocistiti, preseći po dužini, preliti sokom od jednog limuna i ostaviti sa strane da malo odstoji.

Zatim ribu posoliti, pobiberiti, ubaciti u sredinu iseckani beli luk, a isecenu pomorandžu na kriške staviti ispod ribe i u sredini, zatim ribu staviti u foliju.

Preliti ribu sa malo maslinovog ulja i belog vina, zatvoriti foliju i staviti da se pece na 200 stepeni oko 20 minuta. Pred sam kraj, otvoriti foliju i tako zapeci još neki minut dok ne dobije lepu žutu boju.

Ja sam uz ribu skuvala malo šargarepe.

Savet

Prijatno!