

Skuša sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Nadev za ribu:

- **2x350 g** skuše
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** sirca
- **30 g** brašna

Sos sa šampinjonima:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **200 g** šampinjona
- **1,5 dl** belog vina
- **2** paradajza
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **1/2 kašičice** origana

Za ukrašavanje:

- **1** limun

Priprema

Ocistiti skuše, odstraniti im utrobu i odseci glave. Zatim ih oprati, posoliti i pobiberiti, poprskati sircetom i ostaviti da odstoje desetak minuta.

Odstajale skuše uvaljati u brašno, pažljivo spustiti na zagrejanom ulju i ispržiti sa svake strane po 6-7 minuta. Zatim ih izvaditi iz tiganja i odložiti.

U šerpi popržiti sitno iseckan crni i beli luk. Dodati šampinjone isecene na listice, naliti belim vinom i dinstati 5 minuta na umerenoj vatri. Zatim dodati oljušten paradajz isecen na manje kriške, promešati i dinstati još 6-7 minuta.

Na kraju posoliti, pobiberiti i posuti origanom, pa pripremljeni sos sipati pored prženih skuša.

Ukrasiti kolutovima limuna i služiti.

Savet

Jelo služiti dok je vrue...