

Marinada od skuše



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 kg skuše
- 2 dl belog vina
- 500 ml ulja
- 1 mala rakijska čašica belog sirceta (0,33)
- 1/2 kesice crnog bibera u zrnu
- 2-3 kašičice soli
- 1 limun

Priprema

Skušu dobro oprati i izvaditi iznutricu. Iseci zatim skušu na željene parcice i reati uspravno (onom stranom gde je secena) u šerpu. Pri dnu šerpe poredjati očišćene grancice od vinove loze ili od leske (da se riba ne bi zalepila za dno) unakrst pa zatim reati ribu (mogu da se reaju i štapici za ražnjice). Kada je riba poreana preli sa vinom, sircetom, staviti so, biber i ostalo uljem (ako je malo ulja dodati još jer ulje mora da bude malo iznad ribe). Poreati i limun isecen na kolutove poklopiti i na kraj šporeta kuvati 5h.

Savet

Marinada pripremljena na ovaj nain je fantastinog ukusa.... i svako pare je celo.... Mada ako neko voli može da stavi i drugu ribu postupak je isti...