

Pijana skuša



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g skuše (fileti ili u komadu)
- 250 g pirinca
- belo vino
- 1/2 kisele pavlake
- 1 šargarepa
- 1 glavica crnog luka
- granule belog luka
- seckani list peršuna
- bosiljak
- zacin
- biber
- so

Priprema

Napraviti marinadu od belog vina i zacina pa potopiti ribu.

Posebno kratko probariti pirinac(ne mora da bude skroz kuvan).

Propržiti šargarepu i crni luk na maslinovom ulju, pa izmešati sa pirincem. Po ukusu zaciniti. Sve to sipati u vatrostalnu posudu, pa odozgo poreati skušu.

Izmešati 1/2 čaše belog vina, 1/2 čaše vode i 1/2 pavlake, pa preliteri preko ribe.