

# Škarpina ala dalmatino



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 kom**škarpine
- **50 g**zelja
- **10 ml**maslinovog ulja

### Zacini:

- **maloruzmarina**
- **malobosiljka**
- **malomajcine dušice**
- **2 cešnjabelog luka**

## Priprema

Škarpinu ocistiti od krljušti. Škarpine posoliti sa morskom soli sa vanjske i unutrašnje strane.

Pripremiti mešavinu zacina: Malo bosiljka, malo ruzmarina, malo majcine dušice i 2 cešnja izgnjecenog belog luka staviti u jednu posudicu te dodati 1 do 2 kašike maslinovog ulja.

Mešavinu zacina dobro utrljati na škarpine sa vanjske i unutrašnje strane. Tako pripremljenu škarpinu pustiti da odstoji oko 1 sat (može i duže) da upije zacine. Škarpine staviti u rešetkastu mrežu za roštilj i zajedno sa mrežom staviti na zagrejanu gril plocu. Grilovati uz premazivanje maslinovim uljem 20 minuta.

## **Savet**

Uz ovo jelo se služi krompir salata sa zeljem .A kako riba voli da pliva služiti Muskat Ottone iz 1982 ohladjeno na 18 stepeni.