Skuša s povrcem u marinadi



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** ribe skuše
- **3**rendane šargarepe
- **1 veza**peršuna
- **4 cena**belog luka
- **2** limuna
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera (mlevenog)
- **1 dl**maslinovog ulja

Priprema

Ribu ocistiti, oprati, biljnim zacinom je usoliti i utrljati da ga ima svuda po ribi pojednako. Povrce, šargarepu izrendati, peršun iseckati sitno, belog luka usitniti sitno i sve lepo promešati. Posoliti, dodati bibera i oceenog soka od jednog limuna.

Sve sastojke promešati i dodati 50 g maslinovog ulja. Ribu ocišcenu napuniti povrcem. Poreati je u sudu i preliti je sa preostalom marinadom od povrca. Tako treba da ostoji 30-tak minuta.

Zagrejati tiganj i sipati maslinovo ulje da se i ono zagreje. Ribu uvaljati u brašno i pržiti je po 5 minuta sa jedne strane kao i sa druge strane.

Kada su sve ribe ispržene dodati preko njih preostalu marinadu i dinstati sa njom još koji minuta. Servirati je toplu uz pržene krompirice i salatu po želji.

Savet

Prijatno vam bilo uz ašu crnog vina!