

Skuša na žaru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih skuša
- **2-3** dlulja
- **1** glavica belog luka
- **1** limun
- **1** vez peršunovog lišca
- **nekoliko** grancica svežeg ruzmarina
- **po ukusu** sirce
- **po ukusu** so

Priprema

Za preliv: beli luk ocistite i isecite na sitne kockice, peršunovo lišće takođe isecite na sitno, pa sjedinite oba.

Dodajte ulje, posolite, dodajte malo sirceta i sve zajedno promešajte. Ostavite da odstoji dok se riba ne ispece.

Ribu operite, ocistite iznutrice i prosušite kuhinjskim ubrusom.

Dobro je posolite ali samo unutrašnju stranu (spolja ne treba soliti da ne bi bila suva).

Stavite po jedan kolut limuna i poreajte na žicu na roštilju. Dole gde je žar ubacite nekoliko grancica svežeg ruzmarina.

Pecite jednu stranu oko 10 minuta, zatim ribu okrenite na drugu stranu, pecite 10 minuta i na kraju je okrenite na lea još 10 minuta.

Skinite sa roštilja, pouljite, prelijte pripremljenim prelivom, sokom od limuna i služite.

Savet