Skuša Galac



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**skuše
- **1 šoljica**maslinovog ulja
- **6 cena**belog luka
- **1/2 vezice**peršuna
- **1**limun
- **1 glavica**crvenog luka
- **1**šargarepa
- **1/4 korena**celera
- **1 kašicica**majcine dušice
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **3 srednja**sveža šampinjona

Priprema

Ribe oprati i ocistiti odstraniti repove i glave te ih zaseci sa spoljne strane.

Izmešati sitno seckan beli luk, peršun, sok od jednog limuna i maslinovo ulje.

Spremnom marinadom premazati ribu spolja i iznutra i ostaviti da odstoji.

Jednu šargarepu i celer po želji iseckati u secku, šampinjone iseci na listove i crveni luk na kriške. Svim ovim zatim napuniti prethodno usoljenu ribu suvim biljnim zacinom i posolti majcinom dupicom i zatvoriti cackalicom.

Napunjenu ribu uviti u nauljenu alu foliju i uviti svaku posebno te ih nareati u nauljen pleh. Peci oko 45 minuta na 180 stepeni. Zatim skinuti foliju i zapeci ribu još oko 10 minuta sa obe strane da dobije boju.

Uz ribu može krompir salata ili pomfrit kako i šta ko voli.

Savet

Prijatno.