

Skuša na krompiru u socnom prelivu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** smrznute skuše
- **1 kg** ošišćenog krompira
- **150 ml** belog vina
- **150 ml** vode
- **150 ml** maslinovog ulja
- **4** cenabelog luka
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** soli
- **5-6** zrnabibera
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 grancica** seckanog peršuna
- **1-2 grnacija** ružmarina

Priprema

Ribu skušu odmrznuti, ocistiti je od iznutrica i oprati. Ribu ocediti od vode, posoliti je sa svih strana. Tepsiju podmazati uljem, krompir narezati na kriške složiti po dnu tepsije. Ribu poreati na krompir i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Dok se riba peče sa krompirom, pripremiti preliv. U odgovarajuću posudu izmešati sve sastojke i staviti na vatri da proključa. Zatim nakon 20 minuta ribu i krompir preliti vrelim prelivom. Tepsiju sa ribom i krompirom vratiti još 15 minuta da se peku u rerni.

Savet

Skuša i krompir u sonom prelivu je pikantno i ukusno. Jelo je lako i jednostavno za pripremu. Riba može bilo koja druga, a najbolji ukus ima morska riba na ovaj način spremanja. Prijatno!