

Socna skuša u foliji



Sastojci

Potrebno je:

- 4 skuše
- senf
- 3-5 cena belog luka
- maslinovo ulje
- 2 limuna
- peršun
- ruzmarin
- zacin
- so
- biber
- 2 dl belog vina
- folija
- krompir
- blitva

Priprema

Skuše ocistiti, oprati pa poredjati u pleh ili vecu vatrostalmu ciniju. Posoliti ih, pobiberiti, i staviti zacin.

U šolji umešati senf, peršun, ruzmarin, maslinovo ulje, isitnjen beli luk, zacin, biber i 1/2 limuna. Puniti skuše ovom smesom. Pomešati belo vino i drugu polovinu limuna, pa preliteri skuše. Preko staviti foliju.

Rernu zagrejati na 200 C. Skuše peci 20-tak minuta, dok ne omeksaju. Skinuti foliju pa peci još 15-20 minuta, dok ne porumene.

Povremeno preliterivati sokom u kome se peku.

Izvaditi iz folije pa poslužiti uz baren krompir, sa blitvom, zacinen peršunom, solju, maslinovim uljem i limunom. PRIJATNO!