

Punjena pecena skuša



Sastojci

Potrebno je:

- 4 skuše
- 2 kašicice senfa
- 3-5 cena belog luka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 limun
- 1 kašicica peršuna
- malo ruzmarina
- zacin
- so
- biber
- 2 dl belog vina

Priprema

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

U cinijici umešati senf, peršun, ruzmarin, maslinovo ulje, isitnjen beli luk, zacin, biber i sok od 1/2 limuna. Puniti skuše ovom smesom. Možete zatvoriti cackalicama.

Pomešati belo vino i drugu polovinu limuna, pa preliteri skuše. Preko staviti foliju.

Rernu zagrejati na 200 C. Skuše peci 15-tak minuta, dok ne omekšaju.

Skinuti foliju, pa peci još 15-20 minuta, dok ne porumene.

Povremeno prelitivati sokom u kome se peku.