

## **Pecena marinirana skuša**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Glavni sastojci:**

- **2skuše**
- **3krompira srednje velicine**
- **malobrašna**
- **1 dlmaslinovog ulja**

#### **Sastojci za marinadu:**

- **0,3 dlimunovog soka**
- **0,3 dlvermuta Rosso**
- **0,3 dlvinskog sirceta**
- **0,75 dlmaslinovog ulja**
- **1 kašicicamlevene crvene paprike**
- **1/2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **4 cenabelog luka**
- **maloperšun lista**
- **malomlevenog bibera**
- **maloruzmarina**
- **maloKotany Gril riba**
- **maloKotany Riba**
- **maloKotany Italijanska mešavina**

#### **Zacini za krompir na lešo**

- **6 cenabelog luka**

- maloobarenog i iseckanog zelja ili blitve
- 1 kašicica soli
- 1 dl maslinovog ulja

## Priprema

Priprema marinade: Beli luk ocistiti i sitno iseckati. Peršun list sitno iseckati. U manju posudicu staviti sve sastojke za marinadu i pomešati.

Priprema zacina za krompir: Beli luk ocistiti i sitno iseckati. Zelje ili blitvu obariti i sitno iseckati. Ja obareno i iseckano zelje zaledjujem i prema potrebi samo istružem potrebnu kolicinu. U manju posudicu staviti beli luk, zelje, so i maslinovo ulje i pomešati.

Skušu ocistiti te posoliti izvana i iznutra. Zatim skuše iznutra i izvana netrljajte sa marinadim, a ostatak marinade prelijte preko ribe.

Skuvati krompir u lјusci, kada je kuvan oljuštiti i iseci na osmine. U tavu staviti mešavinu zacina za krompir na lešo, dodati osmine kuvanog krompira i malo propržti.

Skušu ocediti od marinade, uvaljati u brašno i pržiti u maslinovom ulju na srednjoj temperaturi. Marinadu ostaviti, da bi se njome prelila riba nakon pecenja.

Skuša je pecena kada postane lepo rumena.

Pecenu skušu staviti je na tanjur za posluživanje i preliti marinadom. Na isti tanjur staviti i krompir na lešo.

## Savet