

Pecena marinirana skuša



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- 2 skuše
- 3 krompira srednje velicine
- **malobrašna**
- 1 dl maslinovog ulja

Sastojci za marinadu:

- **0,3** dl limunovog soka
- **0,3** dl vermuta Rosso
- **0,3** dl vinskog sirceta
- **0,75** dl maslinovog ulja
- 1 kašičica mlevene crvene paprike
- 1/2 kašičice suvog biljnog začina
- 4 cenabelog luka
- **maloperšun** lista
- **malomlevenog** bibera
- **maloruzmarina**
- **malo** Kotany Gril riba
- **malo** Kotany Riba
- **malo** Kotany Italijanska mešavina

Zacini za krompir na lešo

- **6** cenabelog luka

- maloobarenog i iseckanog zelja ili blitve
- 1 kašicicasoli
- 1 dlmaslinovog ulja

Priprema

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

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 promešati.

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

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

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 tanjir za posluživanje i preliti marinadom. Na isti tanjir staviti i krompir na lešo.

Savet