

Pecena škarpina



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 škarpine
- 3 kašike oštrog brašna
- 1 dl maslinovog ulja
- 1 limuna
- malo morske soli

Zacini za ribu:

- 4 cenabelog luka
- malo peršun lista
- malo morske soli
- malo ružmarina
- malo majcine dušice
- malo bosiljka
- malo Kotanyi Grill riba
- malo Kotanyi Riba
- 1/2 kašice suvog biljnog zacina
- malo maslinovog ulja

Priprema

Škarpinu ocistiti od krljušti i iznutrice, makazama za meso odrezati peraje (jako su oštre i bodu) i oprati. Sa dve unutrašnje strane duž kosti zarezati džepove. Ribu posoliti sa svih strana. Priprema zacina za ribu: beli luk sitno iseckati. Peršunov list isto sitno iseckati. Tako iseckan beli luk i peršunov list staviti u posudicu, dodati malo

morske soli, malo ruzmarina, malo majcine dušice, malo bosiljka, malo Kotanyi Grill riba, malo Kotanyi Riba i pola kašicice suvog biljnog zacina. Promešati kašicicom i dodati maslinovo ulje samo toliko da se može lagano izmešati.

Tako pripremljenu smesu staviti prvo u džepove ribe, pa utrljati preko cele ribe i na kraju ostalu mešavinu staviti u središnji deo ribe i pustiti da odstoji najmanje pola sata.

Pripremljenu ribu uvaljati u oštro brašno i staviti peci na zagrejano maslinovo ulje na laganu vatru i peci dok ne postane lepo rumena, prvo sa jedne strane oko 10 minuta.

Zatim ribu okrenuti i peci sa druge strane oko 10 minuta te pecenu ribu staviti na pladanj i preliteri sa malo vrelog ulja u kojoj se pržila riba. Škarpinu servirati sa krompirom na lešo poprskati sokom od limuna i kraj svake ribe dodati po 2 koluta limuna za dodatno preliteranje prilikom jela.

Savet

Škarpina je riba izuzetnog okusa, ije se meso lista, nema mnogo kostiji samo srednju kost, i nije suva. Izuzetan prilog uz peenu škarpinu je krompir na lešo. Peenu škarpinu možete preliteri i marinadom, da bude još sonija. Škarpina se može raditi isto kao i peena marinirana skuša, da se koriste samo zaini za marinadu i da u toj marinadi odstoji najmanje pola sata pre peenja. I na taj nain je veoma ukusna. Recepti za Krompir na lešo i marinadu dat kod Peene marinirane skuše.