

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
- malomorske soli

Zacini za ribu:

- **4** cenabelog luka
- maloperšun lista
- malomorske soli
- maloruzmarina
- malomajcine dušice
- malobosiljka
- maloKotanyi Grill riba
- maloKotanyi Riba
- **1/2** kašicicesuvog biljnog zacina
- malomaslinovog ulja

Priprema

Škarpinu ocistiti od krljušti i iznutrice, makazama za meso odrezati peraje (jako su oštре 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 lagantu vatu 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 preliti sa malo vrelog ulja u kojoj se pržila riba. Škarpinu servirati sa krompirom na lešu poprskati sokom od limuna i kraj svake ribe dodati po 2 koluta limuna za dodatno prelivanje 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 lešu. Peenu škarpinu možete preliti 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 lešu i marinadu dat kod Peene marinirane skuše.