

Skuša u vinu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2skuše
- **manja**šargarepa
- **2 velika cen**abelog luka
- **manja glavic**acrnog luka
- **po ukusu**soli
- **1 kašic**icabosiljka
- **1 kašic**icaruzmarina
- **2 dl**belog vina
- **1 veci**krompir
- **1/2 dl**maslinovog ulja

Priprema

Skusu ocistiti, oprati, položiti na tepsiju u koju sipamo malo ulja. Zatim ribu dobro posolimo. U tepsiju pored ribe naslažemo na kolutove secen crni luk, šargarepu, na vece kocke krompir, sitno beli luk kojim pospemo i unutrašnjost ribe, pospemo sve sa zacinima, preostalim uljem i vinom. Peci na 180 u zagrejanjoj rerni oko 30-40 minuta.

Savet