

Skuša iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4skuše (vece)**
- **1 kašicicamiroje**
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašicicabosiljka**
- **1 kašicicaruzmarina**
- **4izmrvljena lovorova lista**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 vezasvežeg peršuna**
- **1limun**
- **5 cešnjabelog luka**

Priprema

Beli luk i peršun sitno iseckati. Staviti u ciniju i dodati sve navedene zacine, izuzev limuna. Skuše ocistiti, osušiti kuhinjskom krpom i spolja povegetiti. Unutrašnjost napuniti pripremljenim zacinom. Limun iseci na krugove, pa svaki krug iseci na polovinu. U svaku skušu staviti po 3-4 polukruga limuna.

Otvor zatvoriti cackalicama. Pokriti folijom (zbog jakih zacina) i staviti u frižider najmanje 3 sata. Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti pleh gde ce se peci skuša, da bi se ulje ugrejalo. Skušu uvaljati u brašno (obicno, belo) i staviti na zagrejano ulje. Kada se jedna strana ispece okrenuti ribu da i druga strana dobije lepu, rumenu boju. Poslužiti uz krompir salatu.

Savet