

Kuvana skuša



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g sitnijih skuša
- **5** ml maslinovog ulja
- **1** kašikamaslaca
- **3** manje glavice crnog luka
- **1** strukpraziluka
- **4** kašicice brašna
- **4** dl belog vina
- **4** dl vode
- **2** cenabe log luka
- **1** lovorov list
- **1** limun
- **1** kašicica peršuna
- **po potrebi** so

Ostalo:

- nekoliko kriških leba

Priprema

Skuše ocistiti. Na ulju i maslacu propržiti sitno isecen crni i beli luk, dodati praziluk isecen na kolutice, pa promešati 2-3 minuta. Posuti brašnom pa naliti vodu i vino. Posoliti, dodati limunov sok, lоворов i peršunov list pa kuvati 15 minuta na srednjoj vatri. Zatim spustiti komade skuše pa kuvati dok ne uvri 2/3 tecnosti. Izvaditi skuše na tanjur, posuti ih peršunom pa služiti sa kriškama hleba prelivenim bujom u kome se kuvala skuša.

Savet