

Skuše punjene pecurkama



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2skuše
- 6 kašikamaslinovog ulja
- 1 glavica crnog luka
- 200 g pecurki
- 1 kašikaseckanog peršuna
- 1 kašicicaseckane suve nane
- 100 g prezli
- 50 g nastruganog sira
- po potrebi so

Ostali sastojci:

- 1 limun

Priprema

Očišćene i oprane skuše raseci sa donje strane, izvaditi kost i posoliti. Zagrejati 3 kašike ulja, spustiti sitno iseckan crni luk, pecurke isecene na listice, peršun i pržiti dok pecurke ne omekšaju. U drugom sudu izmešati prezle, seckanu nanu, sir i so, dodati u posudu sa pecurkama i promešati. Ovom mešavinom puniti skuše i ucvrstiti ih koncem. Preostalim uljem nauljiti vatrostalnu posudu, staviti punjene skuše i peci 15 minuta na 250 stepeni. Smanjiti temperaturu na 200 stepeni pa peci još 15 minuta, povremeno prelivajući sokom.

Savet

Služiti sa kriškama limuna.