

Skuša u belom vinu



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3skuše
- 1 **struk**praziluka
- **malopaškanata**
- 200 **ml**belog vina
- 300 **g**pirinca
- **nekoliko cenova**belog luka
- ruzmarin
- majcina dušica
- **malolimuna**

Priprema

Nekoliko sati pre samog pečenja odlediti skušu ukoliko je zamrznuta. Ocistiti je, posuti zacинима (majcina dušica, ruzmarin) i isceenom limunu i ostaviti da odstoji u njima.

Nekoliko puta okrenuti skušu u zacинима da stoji. Praziluk propržiti na ulju.

Dodati malo seckanog paškanata i belog luka, još malo propržiti.

U dublji sud sipati praziluk ispržen, zatim staviti skuše i pirinac sa svih strana. Naliti belog vina.

Staviti u rernu da se zapece. Potrebno je oko sat vremena da jelo bude gotovo.

Skuša je gotova kada izgleda kao na slici. Prijatno...

Savet