

Skuše punjene na istarski nacin



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3** **veceskuše**
- **50** **goljuštenog badema**
- **2** **glavice** **crnog luka**
- **30** **gsuvog groža**
- **2** **kašike** **peršuna**
- **1** **prstohvat** **cimeta**
- **1** **prstohvat** **aleve paprike**
- **1/2** **kašice** **ekima**
- **1** **kriška** **suvog hleba**
- **4** **kašike** **ulja**
- **1/2** **šolj** **etople vode**
- **1** **kašika** **meda**
- **1** **limun** - sok
- **po potrebi** **so i biber**

Priprema

Ribu ocistimo i dobro operemo. Badem potopimo u malo vrele vode da bi se lakše oljuštio, a zatim krupno isecemo i propržimo na malo ulja. Suvi hleb izmrvimo i potopimo u malo mlake vode. Na zagrejanom ulju propržimo seckani luk, suvo groždje koje je takoe stajalo u mlakoj vodi i peršun. Dinstamo 5 minuta uz cesto mešanje. Dodamo dobro oceeni hleb i pola kolicine seckanog badema, pa sve promešamo da se masa zgusne. Sklonimo sa vatre da se prohladi pa njome punimo skuše.

Punjene ribe poreamo u vatrostalni sud i posolimo ih mešavinom svih navedenih zacina. Na kraju, zalijemo ih

uljem u kome smo razmutili med. Skuše zapecemo dvadesetak minuta na temperaturi od 200 stepeni. Toplo jelo izvadjeno iz pecnice prelijemo limunovim sokom.

Savet