Skuša u marinadi



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 vece**skuše
- **2 velika cena**belog luka
- **2 veca**limuna
- **1 grancica**ruzmarina
- **1 kašika**soli
- **1,5 dl**maslinovog ili drugog ulja

Priprema

Skuši odseci repove i glave, ocistiti unutrasnjost, posoliti...

Za marinadu u ciniju pomešati ulje seckani beli luk sitno seckani svež ruzmarin, sok od limuna i malo soli...

Politi ribu ovim prelivom pre i za vremme pecenja. Peci je oko 20tak minuta sa jedne i 20tak minuta sa druge strane na laganijoj vatri dok ne dobije zlatnu boju....

Savet

Poslužiti uz belo vino i laganu krompir salatu....