

## ***Zapecene skuše***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 manjih skuša
- so
- ulje

#### **Za preliv:**

- 5-6 cena belog luka
- 1 limun
- 1 kasika vinskog sirceta
- 1 kašika sitno seckanog peršunovog lista
- malo ulja
- biber
- so

### **Priprema**

Ribe ocistiti, oprati, posušiti i sa obe strane zaseci koso, a zatim ih posoliti, poreati u podmazan pleh, premazati uljem i peci u prethodno zagrejanj rerni.

U meuvremenu pripremiti preliv. Beli luk ocistiti, izgnjeciti ga ili sitno iseci, dodati sok od limuna, vinsko sirce, malo ulja, so i mleveni biber po ukusu, sitno seckani peršunov list i doliti vodu da se preliv razredi, pa time prelitati još vruce pecene skuše i ostaviti ih da poklopljene stoje, sve dok ribe ne upiju sav preliv.