

## *Skuša na moj način*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4skuše
- 2 glavicecrnog luka
- 1 cenbelog luka
- po željisoli
- po željibiljnog zacina
- 2 kašicicesusama
- 1pomorandža
- 1 kašicicaaleve paprike
- 1 cašaulja

## **Priprema**

Prvo odstraniti glavu i rep. U pleh staviti malo ulja poreati skušu, posuti je crnim i belim lukom, zatim posoliti i zaciniti. Preko dodati sok od pomoranze. Ostaviti je da odstoji pola sata.

Kada je skuša odstajala politi je sa još malo ulja i po njoj posuti susam i stavi pleh u predhodno zagrejanu rernu i peci 60 min na 220 C. Okretnuti skušu nakon 30 minuta i nastaviti sa pecenjem.

## **Savet**

Služiti uz krompir ili bareno povre.