

## *Skuša na tanjiraci*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- belo vino
- limun
- maslinovo ulje
- beli luk
- peršun
- lovorov list
- ruzmarin
- bosiljak
- morska so
- crni biber
- ulje ili mast za prženje ribe

### **Riba:**

- **10** komskuša

## **Priprema**

Ribu ocistite i ocedite, usolite i stavite u marinadi da odstoji par sati. Marinadu napravite od svih navedenih sastojaka.

Dobro zagrijati tanjiracu, staviti ulje (ili mast) i pržiti ribu.

### **Savet**

Servirati uz krompir salatu i odgovaraju?i preliv.