

## *Skuša iz rerne*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4skuše
- 1šargarepa
- 50 gcelera
- 5 cenovabelog luka
- 4 kašikemaslinovog ulja
- 2 kašicicesoli
- 2 kašicicesuvog biljnog zacina
- 50 mlsirceta

## **Priprema**

Polusmrznutoj ribi odstariniti glave i repove, ocistiti, pa iseci na polovine duž kicme.

Za preliv u secku isitniti beli luk i šargarepu, pa im dodati maslinovo ulje, sirce, so i suvi biljni zacina.

Kašikom prelivati ribu poreanu na alu-foliju.

Prekriti drugim komadom alu-folije i peci na 180 C 1,5 h.

## **Savet**

Služiti uz krompir salatu.