

Domaca sardina od skuše



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **4** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** skuše
- **1** limun
- **2** lista lovora
- mešavina zacina
- **2 dl** vode
- ulje

Priprema

Ocistiti ribu i iseci na parcice željene velicine.

Reati red ribu pa posoliti mešavinom zacina po ukusu i tako sve dok ne potrošite ribu. Limun iseci na kriškice i dodati, dodati i lovorov list.

Sipati 2 dl vode i ulje sipati da prelije ribu.

Na tihoj vatri krckati 3-4 sati.

Savet

Neuporedivo lepša od konzervirane, prijatno!