

Skuša u belom vinu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4skuše
- 1šargarepa
- 1 **glavica**crnog luka
- 1limun
- 1,5 **dl**belog vina
- 3 **kašike**sirceta
- 3 **celak**lincica
- 2lovorova lista
- 1 **kašicica**majcine dušice
- **po potrebi**so, biber i peršun

Priprema

Ribu zacinjimo (so i biber) i preko nje stavimo povrce iseceno na režnjeve. Isecemo limun na kolutove, pa dodamo i njega. Vezu mešanih trava takoe stavimo sa ribom i prelijemo vinom i sircetom, ali samo toliko da prekrije ribu. Sud sa ribom prekrijemo folijom i ostavimo da tako zakiseljeno odstoji 20-tak minuta. Zatim zagrejemo do tacke kada pocinje da vri, a onda skinemo sa vatre i ostavimo da se riba hladi u tecnosti. Ribu možemo poslužiti sa krompir salatom ili salatod rendane šargarepe.

Savet