

Škarpina u alu foliji



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g (2 kom)**škarpine
- **malosoli**
- **maloruzmarina**
- **malobosiljka**
- **malobibera mlevenog**
- **2 češnjabelog luka**
- **100 g (20 kom.)**crnih maslina bez koštica
- **120 g**feta sira
- **350 g**krompira (2 veca krompira)
- **malomlevene crvene paprike**
- **1/2**limuna - sok
- **2 kašikemaslinovog ulja**

Priprema

Prvo oprati, oljuštiti krompir i iseci na kockice (kao za pire) te skuvati u posoljenoj vodi. Paziti da se ne raskuva. Skuvani krompir procediti i ostaviti u poklopljenoj posudi sa strane do upotrebe. Škarpine ocistiti od krljušti i iznutrica. Makazama odrezati lene i bocne peraje. Škarpine oprati pod tekucom vodom. Svaku škarpinu pažljivo zarezati uz kralježnicu, ali ne do kraja, tako da se dobiju 2 filea sa kostima. Škarpina je veoma zahvalna riba jer ima krupnije kosti koje se veoma lako ciste prilikom jela.

Filete škarpina posoliti i zaciniti zacinskim travama. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati te staviti na filete sa unutrašnje strane. Pripremiti 2 kom. alu folije dimenzija cca 29x55 cm. Svaki file staviti na jednu alu foliju (tako da vanjska strana bude okrenuta prema dole, te preliti sa 2 kašike soka od limuna ponaosob. Feta sir podeliti na dva jednaka dela i izmrviti na svaki file. Masline prepoloviti i podeliti na dva jednaka dela te slagati

na svaki file. Kuvani krompir podeliti na dva dela posuti mlevenom crvenom paprikom i solju i slagati oko filea na alu foliji. Sve prelti sa kašikom maslinovog ulja.

Alu foliju preklopiti i rubove hermeticki zatvoriti.

Folije staviti na tepsiju od rerne i staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stupnjeva.

Peci 15 minuta za koje vreme se folija malo napuhne. Tepsiju izvaditi iz rerne. Pažljivo otvoriti alu folije (zbog vrelog vazduha) i pecene filete prebaciti na tanjir za posluživanje pomocu lopatica.

Savet

Moj suprug i ja smo veliki obožavaoci ribe, pogotovo morske. Škarpina je jedna od naših najdražih morskih riba (list, orada ili brancin nisu zastupljeni u trgovinama u našem mestu). I naravno, škarpinu pripremamo na više naina, a danas sam Vam prezentiram nešto drugaiju pripremu moje omiljene ribe.