

## ***Pecena skuša***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4skuše
- 1 glavicabelog luka
- malosirceta
- maloulja
- par grancicaperšuna
- po ukususvog biljnog zacina
- po ukususoli

### **Priprema**

Najpre pripremiti preliv - pomešati sirce i ulje, dodati sitno iseckan peršun i beli luk. Skuše oprati, odstraniti glave, repove i peraja pa iseci po stomaku i izvaditi iznutrice. Spolja i unutra utrljati malo soli, svakoj skuši unutra staviti malo preliva, pa ih pore?ati u dobro podmazan pleh i odozgo preliti prelivom. Preko pleha staviti alu foliju i staviti u rernu da se pece oko pola sata. Zatim izvaditi iz rerne, skinuti foliju i okrenuti ribe na drugu stranu i opet preliti ostatkom preliva, pa ih vratiti u rernu da se zapeku još 20-30 minuta.

### **Savet**

Uz ribu služiti krompir salatu ili pe?en krompir. U preliv možete dodati i malo limunovog soka, po želji.