

Pecena skuša



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4skuše**
- **1 glavicabelog luka**
- **malosirceta**
- **maloulja**
- **par grancicaperšuna**
- **po ukususuvog 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 poreati u dobro podmazan pleh i odozgo prelitи 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 prelitи ostatkom preliva, pa ih vratiti u rernu da se zapeku još 20-30 minuta.

Savet

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