

Skuša iz rerne sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 skuše
- 1 limun
- so
- aleva paprika
- ruzmarin

Za prilog:

- 500 g pecuraka
- 150 g praziluka
- so
- majoran
- majčina dušica

Priprema

Skušu dobro ocistiti utrobu i odrubiti glavu. Zaciniti unutrašnjost i spoljašnjost ribe, utrljati so, alevu papriku i

malo soka od limuna. Pleh obložiti masnim papirom i poreati ribu. Dodati okolo i koju grancicu svežeg ruzmarina. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30-tak minuta.

Dok se pece riba napraviti prilog od pecuraka. Na malo ulja kratko izdinstati praziluk i dodati krupno seckane pecurke. Dinstati oko 10-tak minuta i pred sam kraj posoliti, pobiberiti i dodati aromaticno bilje. Jelo servirati uz kriške limuna i sezonsku salatu.

Savet