

Skuša sa limunom, narom i zacinskim travama u hartiji



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** skuše
- **1** limun
- **1** pomorandža
- **nekoliko** zrna nara
- **1** vezaperšuna
- **1/2** vezenane
- **nekoliko** listova žalfije
- **nekoliko** grancicamajcine dušice
- **2** cenabelog luka
- **nekoliko** kašikamašlinovog ulja
- **nekoliko** kašicapesta
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera

Priprema

Ribu ocistiti i posušiti. Zacinsko bilje iseckati, kao i beli luk. Luk i pomorandžu naseci na polumesece. Pleh obložiti alu-folijom, pa staviti papir za pečenje. Položiti ribu. Posoliti skušu sa svih strana i pobiberiti. Napuniti unutrašnjost ribe zacinskom mešavinom, ugurati komadice citrusa, koje zrno nara, i po želji, a i ne mora, ja sam u dve skuše stavila, u dve nisam, malo pesto sosa. Sad zapakovati ribu, prvo u pek papir, a potom prekriti aluminijskom folijom. Peci u zagrejanom rebrni, na 180 stepeni 20-30 minuta. Pred kraj skinuti foliju i pek papir i kratko zapeci. Poslužiti uz aromatizovan krompir i pesto sos, posuti kojim zrnom nara i dodati još koji kolut limuna.

Savet

Riba ovako spremljena ostaje prvenstveno so?na, meso se prosto topi u ustima, a da ne pri?amo o predivnim aromama koje upila prilikom pe?enja...