

Standard skuša



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**skuše
- **5 cen**abelog luka
- **400 g**blitve
- **300 g**krompira
- **1 kašik**amaslinovog ulja
- **50 ml**belog vina
- **1 kašicic**aperšuna
- **1 kašicic**abosiljka
- **1/2 kašicice**bibera
- **po potrebi**so
- **1**limun - sok

Priprema

Odgovarajuću posudu premazati maslinovim uljem i u nju staviti posoljene skuše. Dodati sitno iseckan beli luk, preliti sokom od limuna i posuti bosiljkom. Skuše peci u rerni na 200 stepeni 15 minuta, zatim ih okrenuti i peci još 10 minuta. Za to vreme blitvu iseckati i propržiti kratko, dodati sitno seckani beli luk, so, biber i naliti belim vinom. Krompir obariti u slanoj vodi. Servirati sve zajedno na tanjiru i posuti peršunovim listom.

Savet