

Skuša sa prelivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg skuše
- **5** cenabelog luka
- **1/2** limuna
- **1** kašikavinskog sirceta
- **1** kašicica seckanog lista peršuna
- **po potrebisu**
- biber

Priprema

Ribe ocistiti, oprati i koso zaseci sa strane. Posoliti i poreati u podmazanu vatrostalnu ciniju, pa premazati uljem i peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni. Za to vreme pripremiti preliv. Beli luk sitno iseckati, dodati sok od limuna, vinsko sirce, malo ulja, so, biber po ukusu, peršunov list i doliti vodu da se razredi. Pecene i vruce skuše pažljivo preliti, poklopiti i ostaviti da riba upije sav preliv. Izuzetno jednostavan i ukusan recept.

Savet