

Skuša sa testeninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4skuše
- 400 g cipkastih rezanaca
- 1 kesica zacina dodatka za testeninu
- 100 g plavog sira
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 1 limun
- po ukusu soli
- po ukusu bibera

Priprema

Ribu ocistiti, posoliti, pobiberiti i prelit limunovim sokom. Ostaviti je petnaestak minuta. Testeninu skuvati po uputstvu, a dok se ona kuva, spremi sos tako što dodatak za testeninu razmutimo u malo pavlake, ostatak stavimo da kuva, ubacimo plavi sir, smanjimo vatru, i sipamo smesu i kuvamo dok masa ne postane svilenkasta. Dodamo u sos testeninu. Ribu pržiti na ugrijanom maslinovom ulju, odložiti na zagrejan tanjir dok testenina i sos ne budu gotovi. Ukrasiti peršunovim listom.

Savet