

Skuša sa senfom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 skuše srednje velicine
- 4-5 malih kašika senfa
- 1 dl belo vino
- sok od jednog limuna
- 2 cena belog luka
- zacin po ukusu
- zejtin

Priprema

Skuše ocistiti od droba, lepo oprati i osušiti papirnatom salvetom. Ko voli može da uvije u projino brašno.

Senf, zejtin, belo vino, limunov sok i iseckan beli luk umutiti u jednolicnu masu.

Vatrostalnu ciniju namazati sa uljem i poreati skušu tako da otvori budu na gore. Puniti je pripremljenom masom. Ako nešto ostane može i preko ribe.

Pokriti folijom i staviti u frižider 2-3 sata. Posle peci a pri kraju pecenja skinuti foliju i pustiti da porumeni.

Ukusna je i kad se jede hladna.