

Skuša



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** skuše
- **3-4** cenabelog luka
- **po potrebi** ulja
- **po ukususoli**
- **po ukususuvog** biljnog zacina
- **oko 100-150 ml** sirceta
- **1 veza** svežeg peršuna

Priprema

Skušu oprati i lepo ocistiti pa oprati pod mlazom vode. Utrljati je sa svih strana solju i suvim biljnim zacinom. Napraviti marinadu od sirceta, izgnjecenog belog luka, sitno seckanim peršunom, malo soli i 2-3 kašike ulja. Staviti marinadu malo unutar ribe i sa malo marinade premazati svaki komad ribe.

Poreati u tepsiju sa papirom za pecenje i peci na 200 C dok se lepo zapece. Zavisno od šporeta, u toku pecenja smanjiti na 150. Pecenu ribu preliti ostatkom marinade.

Savet

Ko voli, može hladnu ribu preliti i limunovim sokom. Prijatno :)