

Skuša Mediteraneo



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Riba:

- **500 g** skuše

Povrce:

- **300 g** krompira
- **200 g** šargarepe
- **200 g** crnog luka
- **100 g** paradajza
- **50 g** suve šljive
- **50 g** maslina

Zacin:

- **10 g** suvog biljnog zacina
- **10 g** peršuna
- **5 g** origana

Ostalo:

- **100 g** pirnca
- **50 g** limuna
- **2 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Propržiti crni luk krupno secen i rendanu šargarepu. Dodati cašu vode i krompir seckan na kockice pa sve zajedno u tiganju 10 minuta. Dodati cašu vode i pirinac pa prokuvati još 10 minuta.

U pripremljem sud za rernu presuti masu iz tiganja dodati masline i seckane suve šljive preko nareati filete ribe i dodati začine i vašu vode. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni 20 minuta.

Izvaditi sud iz rerne zaliti maslinovim uljem limunom i ukrasiti kriškama limuna i maslinkama.

Savet

Služiti toplo.