

Aromaticna skuša sa pireom od krompira i spanaca



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2skuše
- 2mlada crna luka
- **50 ml** ulja od koštica groža
- **50 ml**belog vina
- 2 **cen**abelog luka
- 1 **kašika**svežeg peršuna
- 1 **kašika**senfa
- 2 **lista**sveže nane
- 1/2limuna - sok
- **300 g (2 kom)**krompira
- **300 g** spanaca
- 1 **kašika**maslaca
- 4ceri paradajza
- **100 ml**mleka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Skuše ocistiti i oprati, pa posoliti i pobiberiti. Mladi crni luk oprati i ocistiti pa sitno iseci. Jedan cen belog luka ocistiti i iseckati. Peršun i 1 list nane oprati i iseckati. U ciniji pomešati sok od limuna, belo vino, senf i ulje, pa dodati iseckan crni i beli luk, peršun i nanu i 2 isecena ceri paradajza. U pleh obložen papirom za pecenje staviti skuše, napuniti ih nadevom, a ostatkom ih preliti. Pokriti alu folijom i peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni C oko 20 minuta. Zatim skinuti foliju, pa skušu preliti sokom od pecenja i nastaviti pecenje još 10,15 minuta. Dok se skuše peku, pripemiti prilog. Krompir oprati, ocistiti, ponovo oprati i iseci na kockice, pa staviti

u hladnu, posoljenu vodu da se kuva. Spanac ocistiti od drški, oprati i staviti u prokljucalu posoljenu vodu da se kuva 3 do 5 minuta, zajedno sa 2 ceri paradajza, 1 cenom belog luka i 1 listom nane. Skuvan spanac procediti, staviti u secka, dodati 50 ml mleka i izmiksati. Krompir odmah nakon kuvanja ispasirati, dodati kašiku maslaca i 50 ml vrućeg mleka. Pomešati ga sa spanacem, proveriti da li je dovoljno slano i po potrebi dosoliti.

Na tanjir staviti pire od krompira i spanaca, preko skušu, koju preliti sokom od pecenja i poslužiti toplo.

Savet

Napomena: navedene koliine su za 2 osobe.