

Pecena škarpina



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2škarpine
- 1 sok limuna
- 1luk
- 4 cenabelog luka
- 2lista lovora
- grancicaruzmarina
- 100 mlbelog vina
- malomorske soli

Priprema

Škarpinu ocistiti od krljušti (pripazite na bodlje, veoma su oštre) i zaseci na par mesta sa jedne strane, (ja nisam ljubitelj glava pa nju odstranim) malo posoliti i preliti limunovim sokom. Crni luk iseci, beli luk iseci, preliti sa malo ulja, iskidati ružmarin, posuti, dodati iskidane listice lovora, preliti sa belim vinom i peci u rerni do 30 minuta, ali sve ovisi o velicini ribe. Ja sam ribu servirala sa kuvanim krompirom koji sam mao zapekla i kuvanim povrćem sve preliveno sa malo maslinovog ulja i sitno seckanog belog luka i bibera. Servirajte uz ribu i isecen limun.

Savet