

Skuše sa šampinjonima i paradajzom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4skuše
- 1 **glavica**crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 500 **g**šampinjona
- 250 **ml**belog vina
- 3paradajza
- 1/2 **kašicice**mlevenog bibera
- 1 **kašicica**origana
- 1limun
- 1/2limun - sok
- **po ukusu**soli
- **po potrebi** brašna
- **po potrebi**ulja

Priprema

Skuše ocistiti, odseci im glave i izvaditi utrobu. Manje skuše ostaviti cele, a vece filetirati. Zatim ih posoliti i preliteri sokom od limuna. Ostaviti u frižideru da odstoje dok se spremaju šampinjoni. Šampinjone ocistiti i iseci na listice. Crni i beli luk ocistiti i iseckati. Na zagrejanom ulju propržiti crni luk, dodati šampinjone posoliti ih, pobiberiti, pa i njih propržiti. Zatim dodati beli luk, pa kada zamiriše, dodati paradajz koji je prethodno oguljen i isecen na komadice, origano i belo vino. Nastaviti dinstanje do gustine sosa i skloniti sa šporeta. Skuše uvaljati u brašno i ispržiti na zagrejanom ulju sa obe strane. Poslužiti sa sosom od šampinjona i paradajza i ukasiti kolotovima limuna.

Savet