

Socna skuša sa roštilja



Sastojci

Potrebno je:

- 2 skuše srednje velicine
- 1 dl jabukovog sirceta
- 1 šoljica maslinovog ulja
- 1 dl belog vina
- 1 dl vode
- biber
- so
- majcina dušica
- peršun
- bosiljak
- 2 srednje glavice belog luka
- 4 srednja krompira kao prilog

Priprema

Skuše ocistiti, oprati i staviti u tepsiju. Preliti ribe sircetom, vinom, maslinovim uljem i vodom, dodati kašicicu soli, sipati malo bibera i bosiljka. Zatim unutrašnjost ribe posolite (kašicica soli po komadu), pobiberite, po želji, dodati prsohvrat majcine dušice, bosiljka, svežeg peršuna i na kraju, napuniti polovinom naseckane glavice belog luka.

Zatvorite ribe i cackalicom bocnite par puta, sa obe strane. Aluminijumskom folijom poklopite tepsiju i ostavite dva sata u frižideru.

Kada vreme istekne, ribe izvadite iz tepsije, položite na roštilj (električni) i pecite na maksimalnoj temperaturi 15 minuta sa jedne i 15 minuta sa druge strane.

Skuše preliti marinadom iz tepsije i služiti uz kuvan krompir, koji takodje, možete preliti marinadom. Prijatno!