

Skuša sa aromaticnim maslacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgskuše
- **250** gmaslaca
- **3** cenabelog luka
- **po ukusu**so i biber
- **malozacina** za ribu
- **1 kašicica**sušene miro?ije
- **1**limun

Prilog:

- **1 šolja od 2 dl**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašicica**belog lukaa u granulama
- **80** gmaslaca
- **2-3 kašika**maslinovog ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Ribu ocistiti, oprati i posušiti. Omekšali maslac pomešati sa zgnjecenim belim lukom i miro?ijom. Skušu zaciniti zacinom za ribu, posoliti, pobiberiti, pa u unutrašnjost ribe staviti aromaticni maslac i dobro utrljati. Odozgo malo pokapati maslinovim uljem i limunovim sokom. Pore?ati ribu na pek papir, prekriti folijom i staviti da se pece na 200 stepeni 15-20 minuta. Dok se riba pece, spremiti pirinac tako što na mešavini maslaca i

maslinovog ulja proržimo crni luk da omekša, potom dodamo šolju pirinca i kratko pržimo. Nalijemo sa 3 šolje vrele vode, zacinimo solju i biberom, i belim lukom u granulama. Promešamo, smanjimo vatru i kuvamo 18-20 minuta. 5 minuta pred kraj, sklonimo foliju sa ribe, poprskamo sa još malo limunovog soka da dobiju lepu koricu. Poslužiti toplo.

Savet