

Skuša sa aromaticnim maslaczem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** skuše
- **250 g** maslaca
- **3 cene** belog luka
- **po ukusu** so i biber
- malozacina za ribu
- **1 kašica** sušene mirojije
- **1** limun

Prilog:

- **1 šolja** od **2 dl** pirinca
- **1 glavicac** crnog luka
- **1 kašica** belog lukaa u granulama
- **80 g** maslaca
- **2-3 kašike** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Ribu ocistiti, oprati i posušiti. Omekšali maslac pomešati sa zgnjecenim belim lukom i miroijom. 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. Poreati ribu na pek papir, prekriti folijom i staviti da se pece na 200 stepeni 15-20 minuta. Dok se riba peče, 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