Škarpina iz rerne

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**škarpine
- **1/2**limuna
- **500 g**krompira
- **1 kašika**svežeg peršuna
- **po ukusu**morske soli
- **100 ml**maslinovog ulja
- **200 ml**belog vina
- **2 cena**belog luka
- biber
- ruzmarin
- zacini po ukusu

Priprema

Ribu ocistite i operite, oprezno zbog njenih oštrih bodlji. Iscedite limun, pa sokom premažite ribu sa obe strane i dobro je usolite. Pospite je željenim zacinima i ostavite da stoji oko pola sata. Podmažite tepsiju (ili drugi sud za pecenje) uljem i stavite ribu na kolutove krompira. Oko nje poreajte krompir koji ste isekli na krupne komade. Pomešajte u odgovarajucoj ciniji ulje, vino, peršun i beli luk isecen na listice. Prelijte ribu i povrce ovom mešavinom. Zasecite ribe na nekoliko mesta sa obe strane i napuniti mešavinom. Pecite u rerni zagrejanoj na 200°C oko 40 minuta.

Savet