

Pecena skuša (2)



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kom**skuše
- **2 kašicice** senfa
- **4 cenabelog** luka
- **2 kašikemaslinovog** ulja
- **1 limun**
- **1 kašicicaperšuna**
- **maloruzmarina**
- **2 dl**belog vina
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- ruzmarin

Priprema

Skuše ocistiti, oprati pa porežati u pleh ili vecu vatrostalnu ciniju. Posoliti ih, pobiberiti i staviti zacin. U cinijici umešati senf, peršun, ruzmarin, maslinovo ulje, isitnjen beli luk, zacin, biber i sok od 1/2 limuna. Puniti skuše ovom smesom. Možete zatvoriti cackalicama. Pomešati belo vino i drugu polovinu limuna, pa preliteri skuše. Preko staviti foliju. Rernu zagrejati na 200 C. Skuše peći 15-tak minuta, dok ne omekšaju. Skinuti foliju, pa peći još 15-20 minuta, dok ne porumene. Povremeno preliterivati sokom u kome se peku.

Savet