

## *Skuša u marinadi pecena u rerni*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6-7** srednjih ili manjih skuša
- **2** dlvinskog sirceta
- **1** dldobrog crnog vina
- **1** vezaperšuna
- **5** cenovabelog luka
- **2** limuna
- **po potrebi** soli i bibera
- **1** dlulja + za pecenje

### **Priprema**

Skušu ako je smrznuta ocistiti, posoliti unutrašnjost, poreati u dublji pleh pa preliteri sa obe strane marinadom. Prekriti pleh najlon folijom i ribu ostaviti najmanje 2-3 sata u frižideru. U vreme pripreme nije uracunato vreme stajanja u frižideru.

Marinada se pravi tako što pomešate sirce, vino, so, biber, sok od jednog limuna, ulje, sitno iseckan beli luk i peršun. Dobro promešati. Mere za marinadu su okvirne, jer sve zavisi kolike su ribe. Ostatak marinade sacuvajte, trebace kasnije.

Odstajalu skušu preliteri sa još malo marinade, okrenuti na drugu stranu, pa pleh staviti u rernu zagrejanu na 200 C. Kad porumeni na jednoj strani okrenite je na drugu. U toku pecenja može se preliterati saftom (marinadom iz pleha). Kad porumeni i sa druge strane skuša je gotova i pleh izvaditi iz rerne. Pecenje traje oko 40-50 minuta u zavisnosti od velicine riba i da li volite rešije da budu ili ne.

Ribu služiti uz priloge i salatu i obavezno sa ostatkom marinade. Kada skušu stavite u tanjir, otvorite je, izvadite kicmu i obe polovine prelijte marinadom. To cini skušu još ukusnijom. Licno volim i krompir da prelijem ovom marinadom. Drugi limun iseci na kriške i kolutove i takoe poslužiti uz pecenu ribu da je prelije ko želi mada ga ima i u marinadi.

## **Savet**

Verujem da veina zna da je skuša u samom vrhu najzdravijih plavih riba. Skušu uvek sprema moj muž i to je njegov specijalitet kojim su svi naši gosti oduševljeni i evo ve 4 decenije je pravi i to na roštilju naješe. Ovog puta kiša nas je naterala da je pravimo u rerni (tako radimo i zimi), ali ništa manje nije ukusna, samo fali malo šmecka od roštilja. Prilog je ovaj put sem salate i marinade bila Dalmatinska garnitura, sledi recept i za nju.