

## **Skuša sa senfom i ruzmarinom**



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**skuša
- **1/2**limuna
- **po željiruzmarina**
- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **1 kašikasenfa**
- **po željisuvog biljnog zacina**
- **malobibera**

### **Priprema**

Ocišcenu i opranu skušu obrisati od viška tecnosti. Potom je premazati maslinovim uljem i senfom, spolja i iznutra i zaciniti je. Dodati krišku limuna i uviti je u aluminijumsku foliju.

Skušu peci 30 minuta na 200 stepeni. Potom raseći foliju da bi se malo zapekla, još 5 minuta.

Preko skuše nacediti sok od limuna i služiti uz krompir salatu ili neki drugi dodatak po želji.

### **Savet**

Prijatno! :)