

# **Škarpina u zemljanom sudu**



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Glavni sastojci:**

- **1 (250 g)škarpina**
- **2krompira**
- **8 komernih maslina u slanici**
- **oko 1 kašicicamešavine mediteranskog zacinskog bilja**  
• (ruzmarin, bosiljak, majcina dušica)
- **malosoli**
- **2 cenabelog luka**
- **8 parcadimariniranog sušenog paradajza**
- **malomaslinovog ulja**
- **2 granciceperšunovog lista**
- **25 mlkvalitetnog belog vina**
- **25 mlvode**

## **Priprema**

Škarpinu u ducanima u mom mestu prodaju zaleenu i kada je kupim tako zaleenu stavim u zamrzivac. Dan ranije (navece) izvadim škarpinu iz zamrzivaca da se preko noci odmrzne. Narednog dana škarpini makazama odseci lene i trbušne peraje. Budite oprezni jer škarpina ima veoma oštretre bodlje. Ocistiti crnilo u trbušnoj duplji i ostrugati krljušt. Ocišcenu škarpinu oprati pod mlazom vode i salvetom je osušiti. Napraviti poprecne zareze nožem i na jednoj i na drugoj strani na svakih 1,5 do 2 cm. Beli luk ocistiti, jedan cen iseci na veće komade, a drugi cen sitno iseckati. Iseckani beli luk i mešavinu mediteranskog zacinskog bilja preliti sa malo maslinovog ulja. Crne masline ocistiti od koštice i prepoliviti. Marinirani suvi paradajz naseći na manje ploškice. Peršun list oprati pod tekucom vodom i salvetom osušiti. Škarpinu osoliti sa svih strana utrljavanjem soli i u zasecene zareze. Škarpinu utrljati pripremljenom mešavinom mediteranskih zacinskog bilja sa belim lukom. U svaki zarez sa jedne i sa druge strane staviti 1 komadic mariniranog sušenog paradajza i polovinu crne masline.

U zemljani sud staviti malo maslinovog ulja. Krompir oprati oljuštiti i iseci na tanke kolutove. Kolutove provuci kroz, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i složiti na dno zemljjanog suda.

Na krompir staviti našpikovanu škarpinu, okolo poslagati polovine maslina, sušeni paradajz i grancice peršunovog lista. Napraviti mešavinu vina i vode ukupno 50 ml i preliti preko škarpine i krompira.

Zemljani sud poklopiti i staviti u rernu. Rernu ukljuciti na 200 stepeni. Nakon 20 minuta, skinuti poklopac sa zemljjanog suda i otvoreno peci da riba dobije lepu boju. Nakon sledećih 20 minuta ribu lagano preokrenuti da se i druga strana zapece i peci još 20 minuta. Izvaditi iz rerne

Škarpinu izvaditi na ravnu površinu i oprezno saseći sa obadve strane po dužini i oslobođiti od glavne središnje kosti (kada je riba dobro pecena središnja kost se veoma lako odvaja od mesa). Ocišcenu ribu servirati sa krompirom, maslinama i sušenim paradajzom.

## Savet

Škarpina je bela morska riba, meni veoma ukusna. Spremala sam je na mnoge naine ali nikada u rerni i danas sam odluila da je ispeem u rerni. Ovaj recept sam osmišljavalala u hodu i koristila sam namirnice koje sam imala kod kue. Meni se škarpina pripremljena na ovaj nain veoma dopala, a marinirani sušeni paradajz joj je dao poseban okus. Ja sam sama pripremila marinirani sušeni paradajz ali sa kupovnim sušenim paradajzom. U malu staklenku sam stavila red sušenog paradajza, zatim posula sa mešavinom mediteranskog zainskog bilja, bibera u zrnu, lovorovim listom pa opet satavila red sušenog paradajza i posula zainskim biljem prelila sa maslinovim uljem da paradajz bude pokriven sa uljem, zatvorila staklenku i ostavila u frižideru. Sada sam prvi put koristila tako pripremljen sušeni paradajz i veoma sam zadovoljna okusom jela.