

Škarpina u zemljanom sudu



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Glavni sastojci:

- **1 (250 g)**škarpina
- **2**krompira
- **8 kom**crnih maslina u slanici
- **oko 1 kašičice**mešavine mediteranskog zacinskog bilja
(ruzmarin, bosiljak, majcina dušica)
- **malosoli**
- **2 cen**abelog luka
- **8 parca**dinariranog sušenog paradajza
- **malomaslinovog** ulja
- **2 grancice**peršunovog lista
- **25 ml**kvalitetnog belog vina
- **25 ml**vode

Priprema

Škarpinu u ducanima u mom mestu prodaju zaleženu i kada je kupim tako zaleženu stavim u zamrzivac. Dan ranije (navece) izvadim škarpinu iz zamrzivaca da se preko noci odmrzne. Narednog dana škarpini makazama odseci ležne i trbušne peraje. Budite oprezni jer škarpina ima veoma oštre bodlje. Ocistiti crnilo u trbušnoj duplji i ostrugati krljušt. Očišćenu 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 vece komade, a drugi cen sitno iseckati. Iseckani beli luk i mešavinu mediteranskog zacinskog bilja preliti sa malo maslinovog ulja. Crne maslile ocistiti od koštice i prepoliviti. Marinirani suvi paradajz naseci na manje ploškice. Peršun list oprati pod tekucim 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 zemljanog 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 zemljanog suda i otvoreno peci da riba dobije lepu boju. Nakon sledecih 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 saseci sa obadve strane po dužini i osloboditi od glavne središnje kosti (kada je riba dobro pecena središnja kost se veoma lako odvaja od mesa). Očišćenu ribu servirati sa krompirom, maslinama i sušenim paradajzom.

Savet

Škarpina je bela morska riba, meni veoma ukusna. Spremala sam je na mnoge načine ali nikada u rerni i danas sam odlučila da je ispečem u rerni. Ovaj recept sam osmišljavala u hodu i koristila sam namirnice koje sam imala kod kuće. Meni se škarpina pripremljena na ovaj način 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 začinskog bilja, bibera u zrnju, lovorovim listom pa opet satavila red sušenog paradajza i posula začinskim 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.