

Skuša na žaru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-2** skuše po osobi
- **1** limun
- **po potrebi** soli

Za marinadu:

- **2 dl** vinskog sirceta
- **1,5 dl** dobrog crnog vina
- **1 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **1** limun
- **7-8** **cenova** sitno iseckanog belog luka
- **1** **vez** sitno iseckanog peršunovog lista
- **1 kašičica** soli

Priprema

Najbolje je uzeti skuše srednje velicine (oko 300g). Kako najčešće nalazimo zaledjenu skusu, potrebno je prvo je odlediti u hladnoj vodi.

Paziti da se skroz ne odledi vec da bude taman da se može zaseci i ocistiti dobro iznutrice.

Svakoj očišćenoj skuši isprati utrobu i posusiti papirnim ubrusom. Posoliti je spolja i iznutra. Pripremiti

marinadu tako što cemo u jednu ciniju sipati sve navedene sastojke. Skuse poreati u veci uvec.

U svaku skusu u unutrasnjost sipati malo marinade, a onda sipati marinadu preko svih poreanih skuša. Skuše treba staviti tako da leže na leima.

Treba da ostane marinade i za služenje ribe, a ako ne ostane napraviti još malo.

uvec sa skušama pokriti providnom folijom i ostaviti ih u frižider da stoje 2-3 h.

Kad skuše odstoje raspaliti rostilj pa kad se vatra stisa i ostane samo zar od uglja, premazati rešetke uljem i reati skuše.

Peci ih sa obe strane da budu lepo pecene, tj. rumene. Povremeno vrlo malo ih premazivati sa uljem.

Reati ih u sud u kome cete ih služiti.

Ranije pripremiti prilog tj. Dalmatinsku garnituru (objavila sam ranije recept) od skuvanih krompira, blitve, belog luka, soli, bibera, sirceta i ulja. Takoe može se pripremiti i prilog od skuvanog pirinca i šargarepe.

Skusu poslužiti vruću uz prilog i salatu. Limun iseci na kolutove i poreati po skuši, a može i na kriške ako neko želi da nacedi sok. Takoe kad se skuša stavi na tanjir i otvori preliti je sa malo marinade.

Kako smo je ovaj put pravili za veceru za goste, napravila sam i domace hlepcice što je uz dobro crno vino, a sve posluženo na terasi bilo pravo uživanje.

Savet

Ovako spremljena skuša je specijalitet koji moj suprug pripreme više od 4 decenije, kako za nas tako i za naše goste jer je veoma ukusna i svima se jako dopada. Zimi je spremamo u rerni i zaista je ukusna i tako, ali najbolji užitek je leti na roštilju i to na terasi uz dobro crno vino i sa našim dragim gostima.