Pecena marinirana skuša

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**vece skuše
- zacin za ribu

Marinada:

- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **3 veca cena**presovanog belog luka
- **2 kašicice**aleve paprike
- **2 pune kašike**maslinovog ulja

Priprema

Skuše ocistiti, odstraniti glavu i rep i odvojiti ih na filete. Lenu stranu duboko zaseci i razdvojite ribu na dva dela. Skloniti središnju kost, a ako ostane neka koščica lako ce te ih izvuci pincetom. Filete složiti u odgovarajucu posudu i posuti ih zacinom za ribu po ukusu (nemojte da preterujete sa zacinom, imajte u vidu da u marinadi ide so).

Marinada: U manju posudu staviti sve sastojke za marinadu i kašicicom ih dobro sjediniti. Marinadu ravnomerno rasporediti preko fileta i silikonskom cetkicom premazati filete. Posudu sa ribom prekriti providnom folijom i ostaviti u frižider pola sata.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Za pecenje ove ribe treba vam posuda sa nelepljivim dnom ili dno posude

prekriti pek papirom. U posudu za pecenje sipati vrlo malo ulja i poreati ribu. Staviti je da se pece 30 minuta (sve zavisi od šporeta, cim površina ribe dobije blagu koricu, riba je pecena).

Ribu poslužiti sa krompir salatom, limunom...

Savet