

Skuša u marinadi



Sastojci

Za marinadu:

- 1 limun
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 1 kašicica ruzmarina
- 1/2 kašicice timijana
- 1 kašicica soli
- 0,5 dl maslinovog ulja
- 1 dl vode

Ostalo:

- 800 g skuše
- maslinovo ulje

Priprema

Ribe ocistiti, oprati, pa staviti u sud u kome ce da se mariniraju.

Sok od limuna, promešati sa vodom i uljem, dodati so i zacine, sitno iseckan crni i beli luk. Ovim marinatom preliteri ribe i ostaviti ih u frižider 30 minuta.

Nakon 30 minuta ribe ocediti, pa ih ispržiti na zagrejanom ulju.

Marinadu ukuvati, pa preliteri preko ribe i tako servirati.