

Pijana skuša na krompiru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **4** skuše
- **1** **caš** belog vina
- **20-30 g** maslinovog ulja
- **nekoliko** grancica svežeg ruzmarina
- suvi biljni zacin
- limun

Priprema

Iseci krompir ili na polovine ili cetvrtine (u zavisnosti od njegove velicine). U dublju vatrostalnu ciniju poreati polovinu krompira i posuti ga sa malo zacina. Preko njega staviti ocišcenu skušu, nacediti preko nje malo limuna, posoliti je zacinom i staviti grancice ruzmarina. Preko toga rasporediti ostatak krompira, zaliti cašom belog vina, nauljiti i posoliti zacinom. Peci u zagrejanoj pecnici 90 min. na 220 C.

Uz ribu odlicno ide preliv od peršuna i belog luka koji se pravi na sl. nacin: Sitno iseckati 2 veze peršunovog lista i 1 glavicu belog luka, dodati ulje i sjediniti.

Savet