

Kuvana skuša



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g sitnijih skuša
- **5 ml** maslinovog ulja
- **1 kašika** maslaca
- **3 manje** glavice crnog luka
- **1 struk** praziluka
- **4 kašičice** brašna
- **4 dl** belog vina
- **4 dl** vode
- **2 cen** belog luka
- **1** lovorov list
- **1** limun
- **1 kašičica** peršuna
- **po potrebi** so

Ostalo:

- **nekoliko kriški** leba

Priprema

Skuše očištiti. Na ulju i maslacu propržiti sitno isecen crni i beli luk, dodati praziluk isecen na kolutice, pa promešati 2-3 minuta. Posuti brašnom pa naliti vodu i vino. Posoliti, dodati limunov sok, lovorov i peršunov list pa kuvati 15 minuta na srednjoj vatri. Zatim spustiti komade skuše pa kuvati dok ne uvri 2/3 tecnosti. Izvaditi skuše na tanjir, posuti ih peršunom pa služiti sa kriškama hleba prelivehim bujonom u kome se kuvala skuša.

Savet