

Skuša na tanjiraci



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- belo vino
- limun
- maslinovo ulje
- beli luk
- peršun
- lovorov list
- ruzmarin
- bosiljak
- morska so
- crni biber
- ulje ili mast za prženje ribe

Riba:

- **10 kom** skuša

Priprema

Ribu ocistite i ocedite, usolite i stavite u marinadi da odstoji par sati. Marinadu napravite od svih navedenih sastojaka.

Dobro zagrejati tanjiracu, staviti ulje (ili mast) i pržiti ribu.

Savet

Servirati uz krompir salatu i odgovarajui preliv.