

Škarpina ala dalmatino



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kom** škarpine
- **50 g** zelja
- **10 ml** maslinovog ulja

Zacini:

- **malor**uzmarina
- **malob**osiljka
- **malomajcine** dušice
- **2 češnj**abelog luka

Priprema

Škarpinu ocistiti od krljušti. Škarpine posoliti sa morskom soli sa vanjske i unutrašnje strane.

Pripremiti mešavinu zacina: Malo bosiljka, malo ruzmarina, malo majcine dušice i 2 češnja izgnjecenog belog luka staviti u jednu posudicu te dodati 1 do 2 kašike maslinovog ulja.

Mešavinu zacina dobro utrljati na škarpine sa vanjske i unutrašnje strane. Tako pripremljenu škarpinu pustiti da odstoji oko 1 sat (može i duže) da upije zacine. Škarpine staviti u rešetkastu mrežu za roštilj i zajedno sa mrežom staviti na zagrejanu gril ploču. Grilovati uz premazivanje maslinovim uljem 20 minuta.

Savet

Uz ovo jelo se služi krompir salata sa zeljem .A kako riba voli da pliva služiti Muskat Ottonel iz 1982 ohladjeno na 18 stepeni.