

## **Skuša Galac**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3**skuše
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **6** cenabelog luka
- **1/2 vezice** peršuna
- **1**limun
- **1** glavicacrvenog luka
- **1**šargarepa
- **1/4** korenacelera
- **1** kašicica majcine dušice
- **1** kašicica sувog biljnog zacina
- **3** srednja sveža šampinjona

## **Priprema**

Ribe oprati i ocistiti odstraniti repove i glave te ih zaseći sa spoljne strane.

Izmešati sitno sekan beli luk, peršun, sok od jednog limuna i maslinovo ulje.

Spremnom marinadom premazati ribu spolja i iznutra i ostaviti da odstoji.

Jednu šargarepu i celer po želji iseckati u secku, šampinjone iseci na listove i crveni luk na kriške. Svim ovim zatim napuniti prethodno usoljenu ribu suvim bilnjim zacinom i posolti majcinom dupicom i zatvoriti cackalicom.

Napunjenu ribu uviti u nauljenu alu foliju i uviti svaku posebno te ih nareati u nauljen pleh. Peci oko 45 minuta na 180 stepeni. Zatim skinuti foliju i zapeci ribu još oko 10 minuta sa obe strane da dobije boju.

Uz ribu može krompir salata ili pomfrit kako i šta ko voli.

## **Savet**

Prijatno.