

Skuša ala Bata Laka



Sastojci

Potrebno je:

- 4 skuše srednje velicine
- 6 krompira
- 1 limun
- 1 glavica crnog luka
- so
- beli luk u prahu + 5 cena
- biber
- ruzmarin
- vlašac

Priprema

Ribu izrečkati na par mesta, dobro posoliti, kako spolja tako i iznutra. Dodati biber, beli luk u prahu, ruzmarin i crni luk isecen na kolutove, pa preliteri uljem i ostaviti pola sata da odstoji.

Krompir iseci na cetvrtine i takoe mu dodati zacine. Sve poreati u pleh, dodati još malo ulja, ako treba i preliteri cašom belog vina.

Peci u zagrejanom rerni.

Pred kraj, dodati seckani vlašac i beli luk, ko voli može još malo belog vina.

Ribu nikako ne okretati, vec samo povremeno prelivati rastvorom u kom se pece.