

Pečena skuša s krumpirom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
1

Sastojci

450 g manjih skuša
200 - 250 g krumpira
60 g crvenog luka
2 režnja češnjaka
50 g zelene paprike
1 - 2 grančice peršina
sol, papar
40 ml maslinovog ulja



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Skuše očistite i posolite. U tavu dodajte 10 ml ulja i pecite ribu s obje strane.

Krumpir ogulite, narežite na deblje ploške i skuhajte u slanoj vodi.

Češnjak narežite na ploškice, luk i papriku na trakice pa dodajte u tavu s ribom, dodajte listiće peršina i zajedno popržite.

Kad je riba pečena, izvadite je iz tave pa na njeno mjesto stavite krumpir i kratko popržite.

U sredinu tanjura stavite ribu, poredajte sa strane krumpir, preko stavite povrće iz tave, dodajte još koju plošku češnjaka, pokapajte preostalim uljem i poslužite.