

Riblja corba na dunavski nacin



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**mešane recne ribe
- **3-4 glavice**crnog luka
- **2-3**šargarepe
- **1 vez**azeleni
- **3 cen**abelog luka
- **2-3 kašike** slatke crvene aleve paprike
- **5 dl**kuvanog paradajza
- **1 kesica**dodatka za riblju
- **2 dl**belog vina
- **po ukusu**soli, bibera u zrnju, lovorovog lista
- **po potrebi**ulja

Priprema

Ribu ocistiti i za corbu iseci glavu, zadnji deo sa repom i deo mesa oko stomaka. Potom izdinstati sitno seckani crni i beli luk sa šargarepom i zeleni na kolutove. Posoliti po ukusu, dodati lovorov list, biber u zrnju i nastaviti sa dinstanjem još oko pola sata. Naliti 2-3 litre hladne vode, dodati mlevenu papriku razmucenu sa malo vode, uliti vino i na kraju ubaciti isecenu ribu. Kuvati na tihoj vatri oko 45 minuta. Dodati kuvani paradajz i zacin za riblju corbu pripremljen po uputstvu sa kesice. Pojacati vatru, a kad provri, ostaviti da ključa oko 15 minuta. Po ukusu dodati ljutu papriku ili vinsko sirce.

Savet