

Alaska corba



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** mešane recne ribe
- **1** vez zeleni
- **5 kašika** paradajz pirea
- **1** paprika
- **3** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **2** paprike babure
- **1** lovorov list
- **1 kašica** bibera u zrnu
- **1 kašica** vinskog sirceta
- ulje, so, suvi biljni zacin, aleva paprika

Priprema

U lonac staviti komade ribe, očišćenu i na kolutove isecenu zelen, paradajz pire, papriku, crni luk isecen na tanka rebarca, beli luk i zaciniti navedenim zacинима, dodati malo ulja i naliti vodom. Krckati dok riba i povrce ne omekšaju. Ukoliko je u ribi bilo ikre, umešati je u corbu pet minuta pred kraj krckanja, da se ne bi raspadala. Služiti uz prepečen hleb. Prijatno!

Savet