

## **Riblja corba (4)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg**mešane ribe
- **2 glavice**crni luk
- **1 l**kuvanog paradajza
- **1 l**vode
- **100 ml**ulja
- **po ukusu**so
- biber
- suvi zacin
- zacinska mlevena paprika

### **Priprema**

Potrebno je: više vrsta ribe (som, štuka, šaran i smudj) najbolje glava i rep (ako ima ikre može i to da se stavi), 2 glavice crnog luka, 1 l kuvanog paradajza, zacini so, biber, suvi zacin i zacinska mlevena paprika. Crni luk sitno iseckati, u šerpu staviti 100 ml ulja, sipati seckani luk i dinstati dok luk ne omekša. Zatim dodati kuvani paradajz i vodu. Zaciniti zacinima po ukusu. Kuvati dok ne pocne da vri. Kad provri dodati ribu. Kuvati na tihoj vatri desetak minuta, odnosno dok riba ne ispliva na površinu corbe. Kad riba ispliva onda je corba gotova.

### **Savet**