

Zokina riblja corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **250** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 glavice** crnog luka
- **3** vece šargarepe
- **1 manji koren** peršuna
- **1/2 korena** manjeg celera
- **1 koren**paškanata
- **2** sveže crvene paprike
- sveži listici peršuna
- sveži listci celera
- **maloulja**
- biber u zrnu
- **400 g** fileta somovine
- **400 g** fileta oslica
- **5-6 kašika** fant za cufte
- **4-5** suve ljute papricice
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Na malo ulja stavite sitno seckani crni luk da se dinsta, dodajte na kockice secenu šargarepu, koren peršuna, koren celera i paškanat, seckanu papriku i propržite kratko. Dodajte seckane sveže listice peršuna i celera, posolite.....

Dodajte crni biber u zrnju i nalijte vodom. Povrce se kuva (uz dodavanje vode) tri sata.

Kada je povrce odlicno kuvano izvadite povrce i malo ga propasirajte (jer pasirano povrce daje ljepšu gustinu corbi) i vratite u vodu gde se kuvalo. Dodajte na kocke secenu ribu, napunite posudu (u kojoj se kuva corba) vodom i pustite da provri. Kada pocne da vri stavite (kasiku po kasiku uz mešanje) fant za cufte koji ce corbi dati odlican ukus i divnu gustinu. Dodajte suvi biljni zacin i suve ljute papricice (cele) pustite da se na laganoj vatri kuva još 30 minuta.

I to izgleda ovakooo.

Savet

Ko voli više ljutu orbu može da doda tucanu ljutu papriku. Može da se doda bilo koja vrsta ribe (ja sam trenutno pri ruci imala ove ribe) ako koristite svežu celu ribu prvo je prokuvati, odvojiti meso od kostiju i meso staviti u orbu. Nadam se da e vam se svideti moja riblja orba, prijatno:-)))