

Riblja corba sa morskom ribom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 velike glavice crnog luka**
- **4 male šargarepe**
- **4 cenebelog luka**
- **3-4 paradajza bez koze**
- **1 velikabela pargarepa**
- **4 lovorova lista**
- **500 ml pasiranog paradajza**
- **po željisuvim biljnim zacinima**
- **po željibibera u zrnu**
- **po željicili paprike**
- **150 g lososa**
- **150 g oslice**
- **1 velika glava losisa**
- **150 g sitne ribe**

Priprema

Iseckati sitno paradajz, luk, beli luk. Izrendati šargarepu belu i običnu. Sve to prodinistati na ulju jedno 10 minuta uz mešanje da ne zagori. Zatim u gazu staviti glavu lososa i sitnu ribu, pa dobro vezati. Da ne mogu da ispadnu. Staviti u šerpu sa povrcem i naliti 3 velike caše (od 3 dl) vode, smanjiti vatru da krkca i kuvati sat i po. Dodavati po cašu vode ako ispari. Zaciniti po želji. Posle sat i po izvadimo ribu u cediljku i pritisnemo malo ribu u gazi da izae sva tecnost. Zatim uzmememo štapni mixer i izmiksamo dobro corbu. Ja je posle toga lepo procedim kriz cediljku. Dobicete divnu gustu corbu. Zatim dodam tecni paradajz. Kad prokuva iskljucim i dodam ribu iseckanu ka krupne kocke. Bon appetit!

Savet

Šerpa je od 3 l.