

Riblja corba sa povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgoslica
- **2 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2**krompira
- **malosoli** i suvih zacina
- **1** **čaša** soka od paradajza
- **1** **kesica** dodatka za riblju corbu
- **1** **kašica** slatke zacinske paprike
- **1** ljuta papricica
- **1** **kašika** brašna
- **malosirceta**

Priprema

Na malo ulja propržiti crni luk, dodati seckano povrće i dinstati par minuta, dodajte kašiku brašna, mlevenu papriku, seckanu ljutu papriku, so, biber i zacine, lovorov list. Dodajte vodu 1,5 litar. Kad provri smanjite vatru i kuvajte na tihoj vatri da povrće malo omekša. Ribu isecite na željene komade i dodajte corbi, sok od paradajza i dodatak za riblju corbu. Kuvajte još 20-30 minuta. Na kraju sirce ili neka svako sipa sebi u tanjir po ukusu.

Savet