

Riblja corba (8)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **kg** ribe
- 3 **glavice** crnog luka
- 2 rendane šargarepe
- 4 lista lovora
- 10 **zrna** bibera
- **po potrebi** ulje
- 3 **kašike** aleve paprike
- 2 **kašike** suvog biljnog začina
- **po ukusu**
- 1 cela sveža paprika
- 3 **ce**na belog luka
- 1 **koren** celera
- 1 **koren** peršuna
- 1 **kesica** začina za riblju corbu
- 1/2 l pasiranog paradajza
- **po ukusu** beli luk u prahu
- **po ukusu** majčina dušica
- **po ukusu** bosiljak
- **po potrebi** voda
- **po ukusu** sirce

Priprema

Ribu skuvati u vodi i ocediti te odvojiti od kostiju i usitniti je, a vodu u kojoj se kuvala procediti i sacuvati za corbu. U lonac sipati ulje, dodati biber u zrnju, lovorov list, seckani crni luk i rendanu šargarepu. Dolivati vodu

dok se ne uprži i postane kašasto. Dodati alevu papriku, suvi biljni zacin, so i upržiti. Sipati 1 litar vode, ubaciti celu svežu papriku, sitno seckani beli luk, koren peršuna i celera (ceo koren samo oljuštiti i oprati). Kuvati 20 minuta. Rastvoriti kesu zacina za riblju corbu po uputstvu sa kesice i sipati u lonac, dobro izmešati, dodati pasirani paradajz te naliti vodom u kojoj se kuvala riba. Dodati po ukusu majcinu dušicu, bosiljak, beli luk u prahu. Ubaciti usitnjenu ribu, poklopiti lonac i kuvati na umerenoj vatri dok se riba ne ukuva. Gotovo jelo zakiseliti te poslužiti.

Savet

Najbolje je koristiti više vrsta ribe - šarana, keigu i oslia. Prijatno!