

Riblja corba (10)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2-3 filetasoma
- 2-3 skuse
- 4 šargarepe
- 1/2 celera
- 2 glavice crnog luka
- 1 vezaperšuna
- 3-4 listalovora
- 10-15 zrna bibera
- 3 kašičicealeve paprike
- 500 ml belog vina
- 500 mlparadajza iz flaše
- 1/3 kašiciclevenog umbira
- 1/2 kašičice karija
- 1/2 kašičicebosiljka
- po potrebiulja
- 1 kašikaljute tucane paprike

Priprema

Ribu oprati i naliti vodom da se skuva. Kada se riba skuva izvaditi je u tanjir da se ohladi pa odvojiti od kosti i usitniti je. Vodu u kojoj se riba kuvala ne bacati, vec cuvati na toploj ringli.

U posebnoj vecoj šerpi, u kojoj cete kuvati corbu, naliti ulje i upržiti saseckani crni luk, šargarepu, celer i sitno seckani peršun. Dodajte soli po ukusu. Pržite malo duže dok sve lepo ne omekša uz dodavanje ulja (ako je

potrebno po malo) i vode u koj se kuvala riba.

Kada se sve lepo uprži i potpuno omekša umešati alevu papriku i naliti preostalom vodom u kojoj se kuvala riba. Dodati paradajz sok i prokuvati. Dodati zatim i usitnjenu ribu, kari, biber, bosiljak, lovorov list i uliti belo vino. Ukrckati još malo pa po želji ako volite zaljutite ljutom tucanom paprikom i postipe malo seckanim peršunom.

Savet

Poslužiti toplo. Prijatno :)