Riblji paprikaš & Fish paprikash



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**smrznute losos pastrmke (500 g)
- **1 pakovanje**smrznute ikre losos pastrmke (100 g)
- **1 tegla**povrca za zimu (700 g)
- /recept je objavljen ranije/

Priprema

U šerpu izliti teglu povrca za zimu. Zagrejati na srednjoj temperaturi. Ribu naliti vodom i kuvati u drugoj šerpi oko 7-10 minuta. Ribu izvaditi i ocistiti od kostiju.

Supu u kojoj se riba kuvala, dodati u povrce, da provri. Posto je sve termicki obraeno, paprikašu dodati meso ribe. Ostaviti da kljuca oko 5 minuta, da se ukusi sjedine.

Paprikaš služiti bez dodataka zacina, jer u vec spremljenom povrcu imamo sve šta je potrebno - tajna dobrog paprikaša. Uz riblji paprikaš ce dobro ici i fino rashlaeno belo vino.

Savet