

## ***Riblja corba na moj nacin***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 srednje šargarepe
- 1/2 glavice celera
- 1 veci crni luk
- 1 paradajz
- 1 crvena paprika
- so po potrebi
- lovorov list
- aleva paprika
- malo brašna za zapršku
- malo ulja
- oko 300 g ribe (ili ribljih fileta smrznutih)
- malo svežeg peršuna

### **Priprema**

Sve sastojke iseci što sitnije. U vecem loncu zagrejati ulje, pa staviti crni luk, da se malo proprži, zatim dodati ostale sastojke i dalje pržiti, oko 10 minuta. Zatim dodati brašno i alevu papriku, dobro promešati i naliti vodom.

Kada sve ovo pocinje da kljuca spustiti ribu i kuvati, dok svi sastojci ne omekšaju. Zavisi i od ribe koliko kuvate. Dodati lovorov list, posoliti po ukusu.

Kada je sve kuvano, dodati malo svežeg peršuna. Probajte :-) Prijatno!