

Ribljí kotlíć



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg ribe
- 1 šargarepa
- 1/2 paškanata
- 1 praziluk (ili crni luk)
- 1/2 cena belog luka
- 1 manja zelena paprika
- 1 manja crvena paprika
- crni biber
- beli biber
- korijander
- ruzmarin
- bosiljak
- peršun
- 1 dl paradajza (iz flaše)
- tucana (ljuta) paprika
- 1 kašika brašno
- malo ulja

Priprema

Ubaciti kilogram ribe (po želji ili mogućnosti nekoliko vrsta), u vrelu vodu i kuvati je desetak minuta, zatim je izvaditi, sacekati malo da se ohladi i ocistiti od koskica.

Upržiti na ulju prvo šargarepu, rezanu na kolutice, zatim praziluk, biber, korijander, ruzmarin, onda dodati paškanat, svežu crvenu i zelenu papriku, doliti vodu, pa kad corba provri, dodati očišćenu ribu, paradajz iz flaše, posoliti po ukusu i ostaviti da se kuva 20-ak minuta.

Napraviti zapršku sa jednom kašikom brašna i tucanom paprikom, ubacititi pola cena seckanog belog luka, dodati malo svežeg bosiljka i peršuna. Kuvati još pet minuta i servirati toplo.