

Riblja corba (pastrmka, šarana, oslica)



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g pastrmke
- 300 g šarana
- 150 g oslica
- oko 2 l vode
- 1 glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- 1 krompir
- 3 lista lovora
- prsohvat bibera u zrnju
- 1 kašičica šecera
- 1 kašika soli
- 1 zacín za riblju corbu (u kesici)
- 1 kašičica tucane paprike
- suvi biljni zacín
- ulje
- brašno
- aleva paprika
- suvi peršun

Priprema

300 g pastrmke, 300 g šarana, 150 g oslica, dobro oprati, a potom staviti u dublju šerpu, naliti sa oko 2 l vode i u to dodati 1 glavicu iseckanog crnog luka, 2 iseckane šargarepe, 1 iseckan krompir na kockice, 3 lovorovog lista, prsohvat bibera u zrnju, 1 kašičicu šecera, 1 kašiku soli i staviti da se kuva 1 sat. Po potrebi dodati, ako je potrebno još malo vode.

Nakon toga izvaditi ribu iz šerpe, odvojiti od kostiju, pa zatim cisto meso od ribe, ponovo vratiti u šerpu, zatim dodati 1 kesicu zacina za riblju corbu, 1 kašičicu tucane paprike i biljnog suvog zacina po ukusu, dobro

promešati i kuvati još 15 minuta na tihoj vatri. Zatim corbu zaciniti zaprškom od ulja, brašna i aleve paprike. Kuvati još 5 minuta.

Po vrhu posuti suvim peršunom.