Riblja corba (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za corbu:

- **2 kg**ribe (šarana)
- **7-8 glavica**crnog luka
- **po ukusu**sirceta
- **po ukusu**soli
- **1 litar**kuvanog paradajza

Priprema

Luk sitno iseci (ja sam u ga bukvalno samlela u blenderu). U vecu šepru sipati malo vode pa dodati luk i kuvati nekih pola sata.

Nakon toga naliti hladnu vodu i polako spustati komade ribe. Odmah sipati i 1-2 kašike sirceta (da se riba ne bi raspala).

Tako kuvati dok ne pocne da vri pa dodati kuvani paradajz, posoliti po ukusu i ako treba dodati još malo sirceta. Sve zajedno kuvati otprilike još dva sata (dok se riba ne skuva).

Savet

Ova orba je pripremljena bez dodataka gotovih zaina za riblju orbu i jako je ukusna...