Riblja od škojki i racica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za corbu:

- **1 kg**školjki
- **1**šargarepa
- **1 l**riblje bistre supe
- **1** praziluk
- **1** mali crveni luk
- **1**vece cen belog luka
- **100 g**racica
- **2**kašike ulja
- **1/3**rukohvata svežeg peršuna i timijana
- **1**nekoliko malih parcica djumbira,
- zrnaca bibera, lorber i so
- **1**limeta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ocistimo dobro u hladnoj vodi školjke. Ja to vecinom radim kuhinjskom žicom. Zatim im pažljivo izvadimo bradu.

Isecemo sve povrce. Zagrejemo ulje, izdinstamo crveni i beli luk. Dodamo praziluk, šargarepu i šparglu. Dinstamo još na srednjoj temperaturioko 10 minuta.

Sada dodamo riblju bistru supu i redom zacine i krckamo jo 5 minuta. Za to vreme u posebnoj šerpi pustimo vodu, koju smo zasolili i u nju stavili dve polovine limuna ili limete, da provri.

im provri spustimo školjke u nju i cim se otvore, što ne traje duže od 5 minuta izvadimo ih. Ja vodu u kojoj su se skuvale ne bacim. Nekoliko kašika stavim u povrce a ostalo ostavim da se ohladi i onda smrznem za drugu priliku. Koristim to kao bazu sa sos kad pravim neku ribu ili riblju corbu.

Kada je povrce skoro skuvano dodamo racice. Ove sam kupila tako oljuštene i oni posle pola minuta max promene boju i budu narandžasti. Sada je supa gotova Dodamo pavlaku i malo soka od limete i sipamo preko školjki koje smo naredjali u tanjiru. Vidcete na slici sa sastojcima još i nekoliko komada šparhli, to je poslednja iz bašte mi.

Savet

Na Novom Zelandu ako ste na stenovitoj plaži možete sakupljati razne školjke. Po stenama ove zelene, a ako je peskovito u vreme oseke iskopate još raznorazne. E kod mene u blizini ima jedna plaža, pa kad imam vremena odem i naberem ruak. Brzo se spremi, a ako volite morske plodove savršenog su ukusa, tako sveže.