

Riblja corba sa povrcom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg ribljih odrezaka
- veza zeleni
- malo peršunovog lišća
- lorberov list
- kašičica soli
- jedan manji celer
- cen belog luka
- šolja graška iz zamrzivaca
- 2 kašike limunovog soka
- 100 g rezanaca

Priprema

Riblje odreske, očišćenu zelen, celer i peršunov list naliti vodom i staviti da se kuva. Kada corba provri, smanjti toplotu da lagano vri još 45 minuta. Za vreme kuvanja skidati penu. Kuvanu supu procediti, povrce iseci na kockice i zajedno sa graškom vratiti u supu i kuvati još 10 minuta. Kuvanu ribu iseci na manje komade, poprskati limunom i dodati povrću, a zatim dodati obarene rezance. Posuti seckanim peršunovim listom.