# *Alaska corba*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1,5 kg**mešane recne ribe
- **1 veza**zeleni
- **5 kašika**paradajz pirea
- **1**paprika
- **3 cena**belog luka
- **1 glavica**crnog luka
- **2** paprike babure
- **1**lovorov list
- **1 kašicica**bibera u zrnu
- **1 kašicica** vinskog sirceta
- ulje, so, suvi biljni zacin, aleva paprika

## Priprema

U lonac staviti komade ribe, ocišcenu i na kolutove isecenu zelen, paradajz pire, papriku, crni luk isecen na tanka rebarca, beli luk i zaciniti navedenim zacinima, dodati malo ulja i naliti vodom. Krckati dok riba i povrce ne omekšaju. Ukoliko je u ribi bilo ikre, umešati je u corbu pet minuta pred kraj krckanja, da se ne bi raspadala. Služiti uz prepecen hleb. Prijatno!

## Savet