

Riblja corba (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kg mešane ribe
- **2** glavice crni luk
- **1** l kuvanog paradajza
- **1** l vode
- **100** ml ulja
- **po ukusu** so
- biber
- suvi zacin
- zacinska mlevena paprika

Priprema

Potrebno je: više vrsta ribe (som, štika, šaran i smudj) najbolje glava i rep (ako ima ikre može i to da se stavi), 2 glavice crnog luka, 1 l kuvanog paradajza, zacini so, biber, suvi zacin i zacinska mlevena paprika. Crni luk sitno iseckati, u šerpu staviti 100 ml ulja, sipati seckani luk i dinstati dok luk ne omekša. Zatim dodati kuvani paradajz i vodu. Zaciniti zacinama po ukusu. Kuvati dok ne pocne da vri. Kad provri dodati ribu. Kuvati na tihoj vatri desetak minuta, odnosno dok riba ne ispliva na površinu corbe. Kad riba ispliva onda je corba gotova.

Savet