

Riblja corba (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8 glavicacrnog luka**
- **2 vece šargarepe**
- **2 korenaperšuna**
- **1 kgmešane ribe**
- **2limuna**
- **1 kašika suvog biljnog zacina**
- **6 cešnjevabelog luka**
- **3-4 listalovora**
- **oko 20 zrnabibera**
- **1 vezicacelerovog lišca**
- **1 vezicaperšunovog lišca**
- **1paprika babura**
- **2ljute paprike**
- **1 kašikaslatke zacinske paprike**
- **500 ml soka od paradajza**
- **2 dlbelog vina**
- **2 lvode**

Priprema

Ribu za corbu poprskati sa sokom od pola limuna, posuti kašikom biljnog zacina i sa tri cešnja izrendanog belog luka. Ostaviti da stoji dva sata. Sitno iseckati crni luk, 3 cešnja belog luka, šargarepu i koren peršuna. Zatim pripremljeno povrće dinstati sve dok potpuno ne omekša, a potom blenderom napraviti kašu. Pripremljenu kašu nalisti sa dve litre vode, dodati lovorov list, biber, sitno seckano celerovo i peršunovo lišće, limun isecen na

kolutove, izrendana tri cešnja belog luka, papriku ocišcenu od peteljki i semenki i slatku zacinsku papriku. Kuvati dok ne provri, a onda ubaciti ribu i kuvati sat vremena. Petnaest minuta pre kraja kuvanja dodati paradajz i belo vino. Kada ponovo provri, probati i po ukusu dodati za ljucu corbu bibera, a za kiseliju još belog vina ili po potrebi soli. Kuvati na tihoj vatri još petnaest minuta.

Savet

Skuvanu ribu sam izvadila iz orbe, odvojila kosti, usitnila i vratila u orbu.