

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
- **2**limuna
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **6** cešnjabelog luka
- **3-4** listalovora
- **oko 20** zrnabibera
- **1 vezicacelerovog** lišca
- **1 vezicaperšunovog** lišca
- **1**paprika babura
- **2**ljute paprike
- **1 kašika**slatke zacinske paprike
- **500 ml** soka od paradajza
- **2 dl**belog vina
- **2** l vode

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 povrce dinstati sve dok potpuno ne omekša, a potom blenderom napraviti kašu. Pripremljenu kašu naliti sa dve litre vode, dodati lovorov list, biber, sitno seckano celerovo i peršunovo lišce, limun isecen na

kolutove, izrendana tri češnja belog luka, papriku očišćenu od peteljki i semenki i slatku začinsku 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.