

?orba od bele ribe



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg bele ribe
- (kecte, deverike, i druge)
- 3 glavice crnog luka
- 2 sveže zelene paprike
- 1 kašika slatke aleve paprike
- 10-15 zrna belog bibera
- 2 lista lovora
- 0,5 dl ulja
- biber
- so

Priprema

Propržite na ulju sitno seckan luk, pa kad postane staklast spustite očišćenu i opranu ribu isecenu na manje komade i dinstajte zajedno 10 do 15 minuta.

Ribu zatim pospite alevom paprikom i nalijte sa tri litra hladne vode i dodajte papriku isecenu na kolutice, biber i lovor. Kad corba pocne da vri posolite je po ukusu, a zatim stavite ljutu papricicu.

Ovu corbu treba dobro zakiseliti obicnim sircetom, ali tek pošto se riba skuva. Pošto stavite sirce, ostavite corbu da se kuva još 20 minuta. Iznesite je na sto zajedno sa kockicama hleba preprženog na ulju.