

Somovina na alaski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg somovine
- 1 kg crnog luka
- 2 zelene paprike
- 4 kašike ulja
- 1/2 kašičice alevne paprike
- 1/2 kašičice bibera

Priprema

Ribu ocistite, operite i isecite na komade širine tri centimetra pa je posolite i ostavite da stoji pola sata.

U meuvremenu iseckajte crni luk na rebarca, a papriku na rezance pa stavite da se prže dok ne požute.

Sada dodajte alevu papriku i biber, pa poreajte komade ribe, nalijte sa pola litra mlake vode, poklopite i pustite da se krcka na tihoj vatri sat vremena.

Uz ovako pripremljenu ribu odlicno ide zelena salata.