

Riblja corba sa kiselim kupusom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg očišćenog šarana
- 400 g kiselog kupusa
- 2-3 glavice crnog luka
- 1 kašika alevne paprike
- limunov sok
- ljuta papricica

Priprema

Luk ocistite, iseckajte i skuvajte zajedno sa glavom i repom ribe u litar i po vode. Ostavite da se malo ohladi, pa ocedite.

Glavu ribe izvadite, pa sa nje skinite meso i dodajte u corbu. Prokuvajte, pa dodajte alevu papriku.

Iseckan kupus prelijte corbom tako da ogrezne, poklopite i kuvajte dok ne omekša.

U međuvremenu ribu isecite na osam komada, dodajte je kupusu, prelijte preostalom corbom i kuvajte još desetak minuta.

Poslužite toplu, a po želji kupusu možete dodati i ljutu papricicu ili limunov sok.