

Riblja corba sa morskom ribom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 velike glavice** crnog luka
- **4 male** šargarepe
- **4 cen**abelog luka
- **3-4** paradajza bez koze
- **1 velik**abela pargarepa
- **4** lovorova lista
- **500 ml** pasiranog paradajza
- **po želji** suvi biljni zacini
- **po želji** bibera u zrnu
- **po želji** cili paprike
- **150 g** lososa
- **150 g** oslica
- **1 velik**aglava losisa
- **150 g** sitne ribe

Priprema

Iseckati sitno paradajz, luk, beli luk. Izrendati šargarepu belu i obicnu. Sve to prodinstati na ulju jedno 10 minuta uz mešanje da ne zagori. Zatim u gazu staviti glavu lososa i sitnu ribu, pa dobro vezati. Da ne mogu da ispadnu. Staviti u šerpu sa povrćem i naliti 3 velike čaše (od 3 dl) vode, smanjiti vatru da krcka i kuvati sat i po. Dodavati po čašu vode ako ispari. Zaciniti po želji. Posle sat i po izvadimo ribu u cediljku i pritisnemo malo ribu u gazi da izađe sva tečnost. Zatim uzmemo štapni mixer i izmiksamo dobro corbu. Ja je posle toga lepo procedim kroz cediljku. Dobicete divnu gustu corbu. Zatim dodam tečni paradajz. Kad prokuva isključim i dodam ribu iseckanu ka krupne kocke. Bon appetit!

Savet

Šerpa je od 3 l.