

Pikantni fiš paprikaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mešane recne ribe
- **1 kg** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **3-4** lovorova lista
- **2 kašike** paradajz pirea
- **1 kašik** mešavine zacina za pecenu ribu
- **1 kesica** dodatka za riblju corbu
- **po ukusu** mlevenog bibera i bibera u zrnu
- **1 kašik** ljute, suve cili papricice
- **1 kašik** seckanog peršunovog lista

Priprema

Ribu iseci na krupniju parcad i odložiti sa strane, trebace nam kasnije. Na maslinovom ulju dobro upržiti sitno seckan crni luk, da se zgusne, ako je potrebno, dolivati po malo tople vode. Staviti i koji list lovora. Beli luk samo zdrobiti i ubaciti u šerpu. Sad dodati paradajz pire i, kad zamiriše, sipati 1,5 l hladne vode u kojoj je razmucena kesica dodatka za riblju corbu. Kuvati na jakoj vatri, da se sos malo zgusne. Potom ubaciti prethodno spremljenu ribu, dodati zacina za pecenu ribu, mleveni i biber u zrnu i suhu cili papricicu, kao i seckani peršunov list. Kuvati još cca 15tak minuta. Poslužiti toplo.

Savet

Meni se baš omakla ?ili papri?ica i u kombinaciji sa ljutinom bibera je dala ovaj fenomenalni pikantni fiš

paprikaš. Ukus je extra, a obzirom da mi volimo ljuto, bilo je baš po našem ukusu, što, opet, ne znači da će svako prilagoditi svom ukusu upotrebu čili papričice, samo ne savetujem da je potpuno izbacite.