

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 kašikamešavine** zacina za pecenu ribu
- **1 kesicadodatka** za riblju corbu
- **po ukusum**levenog bibera i bibera u zrnu
- **1 kašikaljute**, suve cili papricice
- **1 kašikaseckanog** 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 zacin za pecenu ribu, mleveni i biber u zrnu i suvu cili papricicu, kao i seckani peršunov list. Kuvati još cca 15tak minuta. Poslužiti toplo.

Savet

Meni se baš omakla ili papričica 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 znai da e svako prilagoditi svom ukusu upotrebu ili papriice, samo ne savetujem da je potpuno izbacite.