

Fiš-paprikaš



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** rible pangasijus
- **2 glavice** crne luke
- **1 ljuta** paprika
- **2 dl** soka od paradajza
- **1 dl** belog vina
- **1 kašica** crvene mlevene paprike
- **1 kašica** crvene tucane paprike
- **2** lovoroš lista
- **4 kašike** ulja
- **200 g** širokih rezanaca
- **malosoli**
- **malobiber**
- **malosuvih** zacina

Priprema

Crni luk iseckajte na najsitnije (može i u blenderu). Ispržite luk na malo ulja da dobro omeša. Ljutu papriku isecite na sitne kockice i dodajte luku. Nalijte vode te nastavite dinstanje. Dodajte sok od paradajza, posolite, pobiberite, zacinite, dodajte mlevenu papriku, tucanu papriku, lovoroš list i belo vino. Dinstajte dvadesetak minuta na laganoj vatri. Na kraju dodajte ribu isecenu na komade i kuvajte oko 30-40 minuta lagano. Dok kuvate povremeno lagano promešajte, a pred kraj kad je riba skuvana samo protresite šerpicu, da se riba ne bi raspala. Paprikaš poslužite sa rezancima koje ste predhodno skuvali.

Savet