

Ribljí paprikaš



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mešane ribe
- 1 kg crnog luka
- 10 zrna bibera
- 3 dl ulja
- 3 ljute papricice
- 2 dl belog vina
- 2 kašike paradajz pirea
- 2 lista lorbera
- 1 kašika alevé paprike
- 1 kašičica mlevenog bibera
- so

Priprema

U šernu pa zagrejano ulje, spustiti očišćen sitno iseckan crni luk i dinstati dok ne bude mekan. Dodati biber u zrnú, ljute papricice isecene na komade, lorberop list i dinstati još jedan cas, dolivajuci po malo tople vode, dok luk ne postane kašast. Posoliti, promešati i propasirati. Potom dodati paradajz pire i belo vino, pa kuvati oko 15 minuta. Očistiti i iseci na krupnije komade mešanu ribu (smu?, šaran, kecigu, som), spustiti je u propasiranu masu, po potrebi dodati malo vode i kuvati još dvadesetak minuta. Na kraju dodati mleveni biber, alevu papriku i kuvati još desetak minuta.