

Riblja corba sa filetima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** fileta soma
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** krompir
- **1 komad** celera
- **1** manja paprika
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** soli
- **2** lovorova lista

Priprema

Filete soma kratko prokuvati, ostaviti da se ohlade i isitniti.

Na ulju propržiti sitno seckan luk, šargarepu, papriku, celer. Kada je povrce omekšalo, naliti malo vode. I dodati seckan krompir na kockice, isitnjene filete i zacine. Krckati na manjoj temperaturi oko 35 minuta, dok riba ne omekša. Dodati peršunov list pred kraj. Dodavati po malo vode. Ako corba nije dovoljno gusta, pomešati malo brašna sa vodom i dodati.

Savet