

Riblja corba (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** šarana
- **7-8 srednjih** glavica crnog luka
- **3** šargarepe
- **2** korena peršuna
- **1/2** vezelista peršuna
- **8** dlkuvanog paradajza
- **1,5** l vode
- **1 kašika** aleve paprike
- **1 ravna kašika** tucane ljute paprike
- **1 kašicica** cilija u prahu
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **3 kašike** ulja

Priprema

Pripremiti sastojke. Ribu ocistiti i iseci na parcad (ja nisam upotrebila celu ribu za corbu, jer je velika, stavila sam rep, glavu, 4 manje potkovice, ikru=1 kg).

U secka ili u blenderu iseci posebno crni luk, a zatim zajedno šargarepu, peršun i list peršuna.

Na ulju dinstati crni luk, kada postane staklast dodati preostalo povrce. Naliti sa 3 dl vode i kuvati oko 15 minuta. Zatim naliti sa preostalom vodom i kuvanim paradajzom. Kuvati oko 15 minuta na tihoj vatri dok ne provri.

Zaciniti, po ukusu (dodati tucanu ljutu, cili, alevu papriku, biber i so, ja stavim i jednu suhu ljutu papricicu, jer baš volimo ljuto). Promešati i dodati ribu. Ribu kuvati nekih 15-20 minuta dok ne 'ispliva' na površinu. Kada ispliva corba je gotova.

Služiti odmah.

Savet

Riblja ?orba je moja najomiljenija, ne koristim za?in, jer mi je ovako lepša, od povr?a i doma?eg kivanog paradajza ima potrebnu gustinu, a ljutinu sama po ukusu doziram. Prijatno :)