

Ribljⁱ papras



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g crnog luka
- **400** g šarana
- **1** l paradajz soka
- **po želji** mlevene paprike slatka
- **malobibera**

I još:

- **1** kg špageta

Priprema

Crni luk iseckati na sitno (možete seckalicom isitniti u kašu). Šarana ocistiti.

Spremiti kotlic. U njega stavite malo vode i luk. Dinstati 20 minuta.

Dodati šarana, i paradajz sok (zaciniti) i dinstati još 40 minuta. Za to vreme, skuvati špagete.

Za ovaj papras vreme kuvanja je 50 minuta.

Savet

Šaran se raspadne u toku kuvanja. Možete služiti uz krompir pire. A špagete mogu biti posne. Ovo smo spremali za veliki petak. Prijatno.