

Riblja corba od krapa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 krap od 2 kg
- 1/2 l ulja
- 2 limuna
- 2 pomorandže
- 3 velike glavice crnog luka
- 1 kecap slatki
- 1 glavica belog luka
- 1 supena kašika brašna
- 1 supena kašika šecera
- suvi zacin po ukusu
- lovorov list
- 1/2 kg suvih šljiva
- so
- biber
- brašno za valjanje ribe
- 1/2 kg krompira

Priprema

Ribu dobro ocistiti, posoliti i ostaviti da stoji 1 sat. U posudu za prženje staviti ulje i dobro zagrijati. Ribu iseci na komade, uvaljati u brašno i staviti da se prži, dok ne dobije žuckastu boju.

Kada se riba isprži, stavljati parcice na papirni ubrus, da se ocedi višak upijenog ulja.

Isto ulje gde ste pržili ribu, ocediti na gazi, staviti iseckani crni luk i ostaviti da se prži, pa pri kraju prženja dodati beli luk sitno iseckan i dopržiti do kraja. Kada je luk gotov, dodati jednu kašiku brašna, kašiku šecera i celi kecap. Povremeno mešati sa drvenom varjacom.

Dok se poprži luk, u drugoj posudu kuvati suve šljive. Kada su šljive gotove, kuvane dodamo u supu kuvane šljive i malo vode. Na kraju dodati zacín, biber i malo soli.

Povremeno mešati i po potrebi dodati vodu u kojoj smo kuvali šljive, da ne bude corba pregusta.

Limun i narandžu seci na kolutove. Ribu servirati u ovalu i uz ribu, dodati corbu i kuvani krompir, koji je polukuvan i pecen u rerni sa ruzmarinom, zacínom i malo ulja.

Uz ovaj recept lepo vas pozdravljam.