Bela riblja corba

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg ocišcen oslic
- 1 kg rozi krompir
- 1 glavica crnog luka
- 6 cena belog luka
- 3 lista lovor-lorber
- 1/2 veze peršuna (list)
- 1 kašicica majcine dušice-timijan (sitno seckano)
- 100 g dimljena slanina
- 1/2 limuna
- po ukusu mešani biber u zrnu
- po ukusu so
- po potrebi maslinovo ulje

Priprema

Sitno seckan crni luk, dinstamo na malo maslinovog ulja, dok ne omekša, dodamo sitno naseckanu dimljenu slaninu, lorber, mešani biber u zrnu, beli luk naseckan na listice, so, majcinu dušicu i sve dinstamo par minuta.

Krompir ocistimo i naseckamo na kocke, koristite rozi koji je više za pecenje, ali je odlican za ovakve corbe, jer se ne raspada, kao bela sorta predviena za kuvanje. Nalijemo vode da poklopi krompir.

Nakon par minuta, dodamo i belu ribu u ovom slucaju oslic, nasecen na komade od oko 5 cm.

Uz ribu dodamo i koru polovine limuna, koju smo oprali pod toplom vodom i ocistili od bele pokožice.

Peršun sitno naseckamo i dodamo corbi, sve zajedno kuvamo na jakoj vatri oko 8 minuta. Kada je krompir kuvan, trebala bi i riba biti gotova, ako primetite da se meso lagano odvaja od kosti, skinuti sa vatre i dodati sok od polovine limuna i po potrebi dosoliti.