

Alaska riblja corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** duboko zamrznutih parjadi raznih recnih riba
- (komplet za riblju corbu)
- **malosoli**
- **maloitalijanske** mešavine zacina
- **2** lovorova lista
- **1** cenbelog luka
- **1** šargarepa
- **1** peršun koren
- **1,5** l vode
- **1** sveža crvena paprika
- **2 kašike** paradajz pirea
- **100 g** luka
- **maloulja**
- **1/2 kesice** kesice dodatka za riblju corbu
- **1 kašika** crvene mlevene paprike
- **maloljute** tucane paprike

Priprema

Ribu isperite pod tekućom vodom. Pomešajte so sa italijanskom mešavinom zacina i utrljajte u parjadi ribe. Pripremite dublji lonac u koji stavite 1,5 litara vode, lovorov list, cen belog luka, šargarepu i peršun iseceni na deblje kolutove i komade ribu te kuvajte na jakoj vatri (pazeci da ne kipi) 30 minuta. Riba je kuvana kada se meso pocne odvajati od kostiju. Prilikom kuvanja riba se ne meša da se ne bi raspala. Gotovu supu procedite, a komade ribe ostavite da se ohlade.

Luk ocistite i sitno iseckajte. Dodatku za riblju corbu dodajte 1 kašiku mlevene crvene paprike. U dubljoj šerpi u kojoj ce te kuvati corbu zagrejte ulje pa na njemu dinstajte luk dok ne poprimi staklasto žutu boju, zatim dodajte paradajz i šargarepu iz supe i dinstajte. Pri dinstanju na laganoj vatri dodavajte po malo supe u koju se kuvala riba. Nakon 10 min dodajte dodatak za riblju corbu sa mlevenom crvenom paprikom razmucenu u malo riblje supe i ljutu tucanu papriku. Dodajte i svu supu u kojoj se kuvala riba i kuvajte na laganoj vatri najmanje 30 minuta. U me?uvremenu pažljivo odstranite kosti iz kuvanih komada ribe, pri tom gledjte da vam se meso ribe ne razdrobi previše. Servirajte riblju corbu sa parcadima ribe.

Savet

Veoma davno sam radila riblji paprikaš i riblju ?orbu. Recept za riblji paprikaš sam dobila od prijatelja koji je isti uvek pripremao u dubokom loncu na štednjaku (nikada u kotli?u, jer nije imao uslove za takav na?in pripreme). Tako sam i ja uvek radila u loncu ili dubljoj šerpi i samo jednom smo suprug i ja davne 2011 godine radili u kotli?u za veliko društvo i ispao nam je fantasti?no. Za ?orbu sam jako davno (u vreme kada sam kupovala ?asopise i sakupljala recepte) naišla na alasku riblju ?orbu po kojem receptu i dan danas pripremam istu... razlika je samo u koli?ini zavisno od toga za koliko osoba se radi. Iako znam da se i riblja ?orba i riblji paprikaš pripremaju od sveže ribe ipak sam nabavila duboko zamrznuti komplet za riblju ?orbu prvenstveno zbog raznovrsnosti ribe (deverika, karaš, som, šaran, tolstobik).