

Ribljí paprikaš I



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg razne ribe
- 1 caša ulja
- 2 praziluka
- 2 glavice crnog luka
- 6 češnjeva belog luka
- 1/2 l soka od paradajza
- 2 caše vode
- 2 caše belog vina
- supena kašika soli
- 1/2 kašičice bibera
- supena kašika seckanog peršuna
- kašičica aleve paprike

Priprema

Ocistiti ribu, isecite na komade i isperiti. Zagrejte ulje, dodajte sitno iseckani praziluk, crni i beli luk i propržite, pa nalijte dok od paradajza, vodu, vino. Dodajte ribu, posolite, pobiberite, pospite seckanim peršunom, šafranom i alevom paprikom. Prelijte uljem i pustite da vri dvadeset minuta.