

Riblja corba (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **korena**šargarepe
- 1 **koren**peršuna
- 1 **manji koren**celera
- 1 krompir srednje velicine
- 2 **glavice**crnog luka
- 2 **dl**kuvanog paradajza
- 2 **list**alovora
- 3-4 **zrna**crnog bibera
- **po ukusu**
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**mleveni crni biber
- 1 **kašic**ica**z**acinske paprike
- **po ukusu**zacinska ljuta paprika
- **oko 800 g**recne ribe

Priprema

Svo povrce ocistimo, naseckamo nalijemo vodom da ogrezne i kuvam oko 15 minuta da omekša potom izblendiram, ovako dobijena kaša ce dati gustinu corbi.

Nalijemo sa od prilike 1l vode dodam kuvani paradajz, 2 kašike ulja, zaccine, lovorov list i biber u zrnju ostavim da provri.

Zatim dodam spremljenu ribu.

Kuvam oko 30 minuta na srednjoj temperatura, pri kraju probam i ako je potrebno dodati još začina za savršen ukus.

Savet

Ovako spreman ima sasvim lepu gustinu i bez dodatka fanta.