

## *Alaska corba*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1,5 kg ribe (som i šaran)
- 1 kg crnog luka
- 200 g kivanog paradajza
- 2 dl ulja
- 3 ljute papricice
- 15 zrna bibera
- 1 kašika aleve paprike
- 1 limun
- so

### **Priprema**

Crni luk ocistiti, sitno iseckati i na zagrejanom ulju dinstati dok ne porumeni. Dodati ljute papricice isecene na komade, biber u zrnu, alevu papriku, sve dobro izmešati i naliti sa 2 litra vode. Kada provri pustiti da ključa 15 minuta, posoliti po ukusu, dodati paradajz, sok od limuna ili kašičicu sirceta i ostaviti da vri desetak minuta. Potom dodati očišćenu i na krupniju parcađ isecenu ribu. Kuvati još 15-20 minuta.