

Riblja corba (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** šaranske glave i repovi
- **200-300 g** kečige
- **300 g** šaranske mresti
- **400 g** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **200 g** šargarepe
- **50 g** persuna
- **50 g** pašternjaka
- **50 g** celera
- **1-2** sveže cele paprike
- **2** dl ceđenog paradajza
- **4** dl ulja
- **3** kašičice soli
- **3** kašičice suvog biljnog začina
- **1** kašičica mlevenog bibera
- **2** lovorova lista
- **1** kesica začina za riblju corbu
- **4-5** l vode obične
- **po želji** ljute tucane paprike

Priprema

Staviti glave i repove od šarana i jednu manju kečigu da se kuvaju. Kečiga je riba koja corbi daje poseban ukus.

Kada voda provri, kuvati oko 10-15 minuta, pa vodu procediti i sacuvati je, da se njom nalije corba.

Ribu ostaviti da se ohladi, pa ocistiti meso od kostiju.

Crni luk sitno iseckati, a ostalo povrce (bez paprike) izrendati.

Na ulju dinstati crni luk, kroz presu istisnut beli luk i ostalo povrce, da se masa pretvori u kasu. Kada ponestane tecnosti iz povrca, dolivati po malo proce?ene vode od ribe.

U ciniju izruciti sadržaj kesice zacina za riblju corbu i razmutiti sa 2 dl ce?enog paradajza, postepeno nalivajuci i mešajuci, da se ne naprave grudvice, pa doliti 2-3 dl vode u kojoj je kuvana riba. Razmucen zacin sipati u lonac sa dinstanim povrcom i još malo dinstati uz mešanje, pa naliti vodu od ribe. Poklopiti da provri, a kada baci kljuc, dodati svežu celu papriku, so, biber, suvi zacin i lovor. Kuvati oko 5 minuta, pa dodati šaransku mrest (najbolje je kada ima i ikre i mleca), koju treba malo iskidati rukama na komade. Nakon 10 minuta u corbu ubaciti i ocišcenu kuvanu ribu, pa pustiti da vri još 15 minuta. U toku kuvanja probati da li je corba dobro zacinjena, pa dodati zacine po ukusu.

Za pikantan ukus corbe dodati malo ljute tucane paprike.

Voda od ribe se ne mora sva doliti odmah, nego po dodavanju svih sastojaka proceniti da li je gustina corbe zadovoljavajuca.

Savet