

Riblja corba (10)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2-3 filetasoma**
- **2-3 skuse**
- **4 šargarepe**
- **1/2celera**
- **2 glavice** crnog luka
- **1 vezaperšuna**
- **3-4 listalovora**
- **10-15 zrna** bibera
- **3 kašicice** aleve paprike
- **500 ml** belog vina
- **500 ml** paradajza iz flaše
- **1/3 kašicicem** levenog umbira
- **1/2 kašicice** karija
- **1/2 kašicice** bosiljka
- **po potrebi** ulja
- **1 kašikaljute** tucane paprike

Priprema

Ribu oprati i naliti vodom da se skuva. Kada se riba skuva izvaditi je u tanjur da se ohladi pa odvojiti od kosti i usitniti je. Vodu u kojoj se riba kuvala ne bacati, vec cuvati na toploj ringli.

U posebnoj vecoj šerpi, u kojoj cete kuvati corbu, naliti ulje i upržiti saseckani crni luk, šargarepu, celer i sitno seckani peršun. Dodajte soli po ukusu. Pržite malo duže dok sve lepo ne omekša uz dodavanje ulja (ako je

potrebno po malo) i vode u koj se kuvala riba.

Kada se sve lepo uprži i potpuno omekša umešati alevu papriku i naliti preostalom vodom u kojoj se kuvala riba. Dodati paradajz sok i prokuvati. Dodati zatim i usitnjenu ribu, kari, biber, bosiljak, lоворов list i uliti belo vino. Ukrckati još malo pa po želji ako volite zaljutite ljutom tucanom paprikom i postipe malo seckanim peršunom.

Savet

Poslužiti toplo. Prijatno :)