

Riblja corba



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg razne ribe
- 1 kašike ulja
- 1 kašika brašna
- 1 veza razne zeleni
- 1 glavica crnog luka
- 1 jaje
- 1 limun
- 1 list lorbera
- 1 caša kisele pavlake
- 1 kašicica aleve paprike
- peršunov list
- biber u zrnu
- mleveni biber
- so

Priprema

Svežu recnu ribu (smu, šaran, som, bela riba), ocistiti od krljušti, izvaditi iznutricu, oprati i iseci na komade. U manji lonac staviti vezu očišcene razne zeleni, crni luk očišcen i presečen na pola, lorberov list, nekoliko zrna bibera i so. Naliti vodu i kuvati dok zelen ne omekša. Potom kroz kroz cediljku procediti i u istu vodu kuvati ribu oko 20 minuta. Izvaditi kuvanu ribu, pažljivo odvojiti sve riblje kosti i meso ponovo varatiti u corbu.

U šerpu zagrejati ulje, staviti kašiku brašna, pa kad se brašno uprži, dodati malo aleve paprike, promešati i naliti

corbom. Skinuti sa vatre, posuti iseckanim peršunovim listom, dodati malo mlevenog bibera i zaciniti kiselom pavlakom, žumancetom i sokom od limuna ili vinskim sircetom.

Napomena: po želji se u vreme kuvanja corbe mogu dodati ljute papricice ili zapržiti ljutom alevom paprikom.