

Riblji paprikaš



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za corbu

- **2 kg** šarana
- **3 glavice** crnog luka
- **3 kašike** aleve paprike
- **1,5 dl** soka od paradajza
- **1 cen** belog luka
- **200 g** testenine
- so
- biber
- ljuta mlevena paprika

Priprema

Ribu isecite na krupnije komade kako se tokom kuvanja nebi raspala, isecite 3 glavice crnog luka i sve zajedno stavite u kotlic, nalijte vodom i kuvajte na jakoj vatri. Kada paprikaš prokljuca odklonite nastalu penu sa površine, a potom zacinite sa tri kašike aleve paprike, odmah zatim dodajte i 1,5dl soka od paradajza.

Pred kraj kuvanja dodajte malo mleca ili ikru. Paprikaš servirajte zajedno sa testeninom. Prijatno!!!

Savet

Izvor: [youtube.com/Putvina1](https://www.youtube.com/Putvina1)