



Paprikaš s ribom i školjkama

⌚ 40–50 Min 

Priprema

- 1 Isperite riblje kosti i dodajte ih u posudu s hladnom vodom, češnjakom, lovorovim listovima, paprom i mješavinom za juhu.
- 2 Ostavite da se 20 minuta kuha na laganoj vatri, a zatim je procijedite. Zagrijte ulje, dodajte luk, popržite ga i dodajte sitnu tjesteninu, umiješajte mljevenu papriku Kotányi, a zatim odmah deglazirajte ulijevanjem malo octa.
- 3 Napunite posudu ribljim temeljcem. Dodajte sitnu tjesteninu (tarhonya) i skuhajte je „al dente“.
- 4 Dodajte komade ribe, rakove i školjke, pričekajte da kratko proključa i ostavite ih u vodi.
- 5 Dodajte začinsko bilje za juhu.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Tarhonya (sitna tjestenina), domaća
200 g	Losos, filetirani
200 g	Grdobina
200 g	Kostelj
4 kom	Velike kozice
4 kom	Crveni morski rak
8 kom	Školjke
	Mješavina za juhu
	Povrće za juhu
1	Malo octa
1 kom	Luk, sitno narezan na kockice
1 kom	Poriluk
3 jušna žlica	Ulje
1 l	Voda
	Riblje kosti
10 kom	♦ Papar crni zrno
1 kom	♦ Lovorov list cijeli
1.5 jušna žlica	♦ Paprika slatka delikatesna mljevena
1 prstohvat	♦ Češnjak u granulama
	♦ Morska sol gruba

