



Riba i školjke u čorbi od paprike

🕒 40–50 Min. 🍲🍲🍲

Priprema

- 1 Operite riblje kosti, pa dodajte u šerpu sa hladnom vodom, belim lukom, lovorovim listom, biberom i mirpoom.
- 2 Krčkajte 20 minuta, pa ocedite. Zagrejte ulje, dodajte luk i kuvajte dok ne omekša, dodajte tarhonju, umešajte Kotányi mlevenu začinsku papriku, pa odmah razblažite sa malo sirćeta.
- 3 Napunite šerpu ribljom čorbom. Dodajte tarhonju i kuvajte dok ne bude al dente.
- 4 Dodajte komade ribe, ljuskare i školjke, na kratko dovedite do ključanja, pa ostavite da odstoji.
- 5 Dodajte začinsko bilje za supu.

Sastav 4 Porcije

🔹 = Kotányi Produkte

120 g	Tarhonja, domaća
200 g	Losos, filetiran
200 g	Grdobina
200 g	Kostelj
4 komada	Džinovski gambori
4 komada	Crvena morska kraba
8 komada	Školjke
	Mirpoa
	Začinsko bilje iz saksije
1	Malo sirćeta
1 komada	Luk, sitno iseckan
1 komada	Praziluk
3 kašika	Ulje
1 l	Voda
	Riblje kosti
10 komada	🔹 Biber crni, celi
1 komada	🔹 Lovorov list, celi
1.5 kašika	🔹 Paprika, slatka dimljena
1 prstohvat	🔹 Beli luk granule
	🔹 Morska so, krupno mlevena

