

Riblja juha s paprikom

45–55 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

500 g	Fileta ribe po želji (som, štuka, šaran)
120 ml	Bijelog vina
1.5 l	Vode
4 kom	Rajčice (velike)
4 jušne žlice	Kiselog vrhnja
2 kom	Crvene paprike
1 kom	Bijeli luk
1 jušna žlica	Kukuruznog škroba
4 jušne žlice	Ulja
2 jušne žlice	Paprika slatka delikatesna mljevena
1 čajna žličica	Bio Češnjak u granulama
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar crni zrno

Priprema

1. Filete ribe narežite na kockice veličine zalogaja i dodajte malo soli. Zatim ohladite u hladnjaku.
2. Luk ogulite i sitno nasjeckajte. Pržite ga na malo ulja u loncu, promiješajte sa slatkom paprikom i češnjakom, bijelim vinom i dodajte vodu. Sad pustite da se krčka oko 10 minuta.
3. U međuvremenu svježu papriku i rajčicu očistite te narežite na kockice. Dodajte papriku i rajčicu u juhu i ponovno prokuhajte. Pustite neka se sve pirja još 25 minuta.
4. Zatim pomiješajte kukuruzni škrob s malo vode i umiješajte ga u juhu. Dodajte i komadiće ribe. Sve zajedno prokuhajte i pustite da se kuha oko 15 minuta.
5. Po potrebi začinite solju i paprom. Poslužite s malo vrhnja i prepečenim domaćim kruhom.