

## Riblja corba

*Prava corbica za posne dane*

**1** Crni i beli luk, proprziti na ulju. Dodati 200gr lignji isecenih na manje komadice, obe vrste paprike, isecene paradajze i vino. Dinstati na umerenoj vatri oko 1h. Preliti sa vodom i kada provri dodati i druge dve vrste ribe (200gr oslica i 200gr sarana). Kuvati jos oko 10-15min. Sluziti toplo.

### **Napomena:**

200gr lignji

200gr sarana

200gr oslica

Mogu i druge vrste ribe, nebitno koje. Prijatno !

### **Sastojci:**

(3vrste) ribe 600gr

crnog luka 1 glavica

belog luka 1 cesanj

ulja 3 kasike

zelene paprike 1 kom

paradajza 2 kom

ljute papricice 1 kom

belog vina 1/2 case

soli i bibera malo

vode 1 l