

## Riblji gulaĽ

Nezamenljivo staro jelo...

**1** Proprãiti na ulju sitno narezan luk, dodati paprike naseene na rezance i zajedno dinstati dok povræte ne omekãa.

**2**

**3**

**4** U dinstano povræte staviti ribu seenu na kocke i poklopljeno na slboj vatri dinstati 20 minuta.

**5**

**6**

**7** Izmeãjati paradajz sa pavlakom i preliteru. Onda sve promeãjati i posuti sitno seckanim perãjunom.

### Sastojci:

ribe 800 g

paradajza 500 g

crnog luka 3 glavice

sveze paprike 3

kisele pavlake 150 ml

veza persuna 1

sok limunov

ulja nekoliko kasika

solu malo

### Napomena:

Sluziti toplo.