

# Recepti kuhinje hotela Stari Banat: RIBLJI PAPRIKAŠ

## RIBLJI PAPRIKAŠ

Opovo, 16. januar 2021;

Meso šarana skinite sa velikih kostiju. Od ovih ostataka, jer je šteta da ih bacite neiskorišćene, napravite neku vrstu "temeljca" koji ćete upotrebiti za paprikaš. Kostii i delove ribe koje nećete koristiti u paprikašu stavite u šerpu sa posoljenom hladnom vodom (vode tek toliko da prekrije sve), poklopite i kuvajte na srednjoj temperaturi oko 30 minuta. Nakon tog vremena supu procedite od kostiju i sačuvajte je za sledeći korak.

Crni luk sitno iseckajte i pržite ga na malo ulja u dubokoj šerpi. Kada luk porumeni, polako nalivajte supom od kostiju i dinstajte dok luk sasvim ne omekša.



U izdinstani luk dodajte alevu papriku, lovorov list, biber, paradajz, vino i ostatak supe od kostiju. Kada sve provri stavljajte komade ribe isečene na kocke. Tečnosti treba da bude toliko da prekrije svu ribu. Gustina paprikaša je stvar ukusa, a ako želite nešto više nalik ribljoj čorbi dodajte više vode, ali dovoljno je i da se riba skuva samo u paradajzu, vinu i dinstanom luku.

Šerpu sa ribom poklopite i kuvajte na laganoj vatri 45 minuta bez mešanja. Pred kraj kuvanja paprikaša u drugoj šerpi skuvajte rezance. Skuvane rezance u tanjiru prelijte ribljim paprikašom i poslužite odmah.

Potrebne namirnice:

2 kg šnicli svežeg šarana,

1 kg crnog luka (otprilike upola manje u odnosu na količinu ribe),

2 dl soka od paradajza

2 dl belog vina (najbolje rizlinga jer je kiseo),

1 puna kašika aleve paprike slatke,

1 kašika ljute aleve paprike,

2-3 kašike ulja (ne treba mnogo jer je šaran mastan),

1 kašika soli, 1 kašika bibera,

lovorov list,

limunov sok,

kao prilog domaći rezanci, ili neka druga industrijska testenina po izboru.