


Fiš paprikaš

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

2 žlice ulja
2 luka
1,2 l vode
1 kg svježe ribe (šaran)
1 dl pasirane rajčice
100 ml bijelog vina
1 žlica slatke paprike
ljuta paprika po želji
1 žličica češnjaka u prahu
1 žličica šećera
Sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U veliki lonac dodajte ulje i sitno nasjeckani luk. Dinstajte oko 20 minuta na laganoj vatri dok luk ne dobije zlatnu boju.

Dodajte vodu pa kada prokuha dodajte narezanu ribu, rajčicu, bijelo vino, ljutu i slatku papriku, češnjak u prahu, šećer i sol. Promiješajte i kuhajte na laganoj vatri oko 40 minuta. Tijekom kuhanja ne miješate ribu već po potrebi protresite lonac.

Servirajte uz tjesteninu.