



Riba:

Ribljí paprikaš.

Sastojci: 5 glavica isjeckanog luka, 3,5 l vode, 5 kom ribe (manji som, štika i kečiga), 2 mrkve izrezane na kolotove, 2 narezana korijena peršina, 3 žličice crvene paprike, 1 žličica ljute paprike, sol:

Luk se stavi u hladnu vod i prokuha da bude potpuno mekan, onda se spasira u istoj vodi koju treba ohladiti. U ohlađenoj vodi se pristavi očišćena i na komade izrezana riba, zajedno s mrkvom, peršinom, soli i paprom. Kuha se vrlo polako oko jednog i pol sata. Posluži se s domaćim rezancima, a na stol se iznese u posudi u kojoj se kuhala.