

Рибљи паприкаш. Потребне намирнице (за 10 особа): 3 кг рибљег меса, 20 g соли, 100 g лимуна (сок), 1 dl винског сирћа, 2 dl уља, 600 g црног лука, 3 лаворова листа, 5 g бибера у зрну, 10 g алеве паприке, 3 dl рибљег фонда, 30 g брашна, 50 g парадајз – пиреа, 2 dl милерама и 1 веза першуновог листа.

Начин припремања. За припремање рибљег паприкаша користе се слатководне рибе: шаран, штука, јегуља, сом итд. Рибље месо исјећи на парчад (у порцију 3 комада). Ставити у посуду па се уз мијешање зачини сољу, попрска лимуновим соком и сирћетом. Месо се маримира око 1 сат.

У одговарајућу посуду рестовати црни лук, лаворов лист и бибера у зрну. Затим додати алеву паприку, кратко пропржити и додати