

парадајз – пире, промијешати па залити фондом. Сафт згуснути клајестером и наставити са кувањем. Кад лук омекша 90 % сафт се пропасира. У припремљени сафт додају се комади рибљег меса са соком од маринаде, па се све лагано промијеша. Кувати на умјереној температури око 20 минута, односно док месо не омекша око 90 %, када се посуда склања са грејног тијела. Мало прохлађеном јелу укус побољшати додавањем соли и ситно сјеченим першуновим лишћем.

Сервира се у дубоким посудама са прилогом: куван кромпир, динстан или куван обликован пиринач. Прелити сопственим софтом. Додати кашику милерата.

Рибљи бродет. Потребне намирнице (за 10 особа): 3 кг мијешаног рибљег меса, 20 g соли, 10 g лимуна (сок), 1 dl винског сирћа, 1,5 dl маслинова уља, 600 g црног лука, 3 ловорова листа, 5 g бибера у зрну, 30 g бијелог лука, 500 g свјежег парадајза, 50 g парадајз – пире, 1 веза першуна, 1 литар рибљег фонда.

Начин припремања. Бродет се припрема од више врста морских риба (3 врсте риба) од сваке врсте по једно парче у порцију. Рибље месо маринирати као за паприкаш. Рестовати црни лук, лаворов лист и бибер у зрну. Када је лук упржен 60% дода се ситно сјечен бијели лук и кратко упржи, а затим се дода парадајз конкасе, пире од парадајза, сјецкано першуново и целерово лишће. После краћег динстања додати рибље месо са соком маринаде, промијешати, а потом додати сока од лимуна, залити вином и рибљим фондом. Кувати 15 – 20 мунута, док месо не омекша 90 %.

Сервира се у дубоким посудама (тембал, ватростална или керамичка чинија) са прилогом: куван кромпир, динстан или куван пиринач, неке врсте тијеста, а најчешће се сервира палента.