Ćiopino

Za 8 osoba

1 brancin
1 orada
500 g škampa
500 g dagnji
1 šargarepa
1 glavica crnog luka
50 g celera
2 kašike ulja
½ l belog vina
½ l vode
400 g paradajz pelata
3 čena belog luka
½ kašičice majčine dušice
½ kašičice origana
lovorov list
peršunov list
so i biber
½ kašičice ljute tucane paprike
kašičica slatke aleve paprike
ljuta papričica
kisela jabuka
sok od limuna

Namaz

3 čena belog luka
3 kašike margarina
tucana ljuta paprika

Prilog

tost hleb
namaz

Način pripreme

1. Na ulju izdinstati sitno seckan celer, crni luk i šargarepu. Dodati usitnjen paradajz pelat, belo vino i vodu. Začiniti majčinom dušicom, origanom, tucanom paprikom, lovorom, biberom i solju. Dodati svežu ljutu papričicu i ostaviti da čorbica krčka 10 minuta na umerenoj vatri.

2. U šerpu dodati isečene komade ribe, narendati oljuštenu jabuku, izgnječen beli luk i slatku alevu papriku. Ostaviti da se krčka još deset minuta.

3. Dodati cele školjke i rakove, limunov sok, peršunov list i krčkati svega još 5 minuta.

4. Ćiopino ukrasiti svežim bosiljkom i služiti uz tost i namaz. Namaz napraviti tako što se ispasira beli luk, pomeša sa margarinom i začini sa tucanom paprikom.