Vinogradarska riblja čorba sa palentom

500 g skuše
1 pastrmka
1 orada
sok od 1 limuna
3 šargarepe
4 glavice crnog luka
1 koren celera srednje veličine
5 kašika ulja
1 kašika slatke mlevene začinske paprike
1 kašičica ljute mlevene začinske paprike
1 kašika suvog začina
2 lovorova lista
1 kašičica sode bikarbone
10 g bibera u zrnu
2 kašike koncentrata paradajza
2 dl belog vina
3 čena belog luka
½ veze lista prešuna

Palenta

200 g kukuruznog brašna
3 kašike ulja
8 dl vode
1 kašičica soli

Način pripreme

1. Očišćenu ribu posoliti i preliti limunovim sokom. Ostaviti da se marinira 30 minuta.

2. U šerpu sa ključalom vodom staviti ribu i ostaviti da se kuva 10 minuta. Kuvanu ribu ocediti, a vodu sačuvati. Očistiti meso ribe od kostiju i kože.

3. U šerpi odgovarajuće veličine, na zagrejanom ulju, uz mešanje propržiti sitno seckan luk, šargarepu i celer. Po potrebi nalivati sa vodom u kojoj je kuvana riba. Kada povrće potpuno omekša staviti u šerpu očišćenu ribu i ostatak vode u kojoj je riba kuvana. Dodati začine, sodu bikarbonu i koncentrat od paradajza. Sve dobro promešati.

4. Dodati belo vino i ostaviti da se kuva. Na kraju dodati izgnječeni beli luk i sitno seckani list peršuna.

5. U ključalu vodu sipati ulje i so i uz neprestano mešanje dodavati kukuruzno brašno. Kuvati uz neprestano mešanje

6. Servirati sa palentom.