

# 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  
 $\frac{1}{2}$  veze lista prešuna

## Palenta

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

## Način pripreme

1. Očišćenu ribu posoliti i preliteri 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.