



## Рибја чорба

Фичо ќе подготви рибја чорба со три вида риба и школки, одлична за оние кои постат со риба.



Вид на оброк: **Ручек**  
Комплексност: **Средно**  
Број на лица: **4 лица**  
Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 300 грама лосос
- 100 грама ослиќ
- 150 грама пастрмка
- чистени школки
- 3 чешниња лук
- 2 главици кромид
- 2 стапчиња целер
- 3 моркови
- 8-10 шери домати со дршка
- 2 парчиња инчуни
- 1+1/2 лажица брашно
- 2 литри вода
- сол и бибер
- 1 лажичка концентрат од домати

### Чекор 1

Вклучете ја рерната да се загрее на 200 степени.

Во ростер тавата наредете ги парчињата риба и печете 15 минути да фатат боја и да пуштат маснотија.

### Чекор 2

Додека се пече рибата исецкајте ги лукот, кромидот, морковот, целерот и шери доматиите со дршка.

### Чекор 3

Во сад на оган додадете маслиново масло и додадете ги исецканите зеленчуци и инчуните.

Додадете ги и школките.

Во садот на оган додадете и 1 и пол лажица брашно, лесно да се пропржи.

### Чекор 4

Додадете 2 литри топла вода и оставете да се крчка. Смесата од зеленчуци можете да ја изблендирате рустично, да остане по некое покрупно парче.



### Чекор 5

Исчистете ја печената и оладена риба од коските и месото додадете го во садот на оган. Додадете сол и бибер. На крај додадете го концентратот од домати и оставете да крчка 20 минути.

### Чекор 6

Сервирајте!

### Совет

Не ја одбегнувајте дршката од домати, таа го дава интензивниот шмек на домати и го збогатува вкусот.

### Користени производи:



Лонец



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)