



# Fiš paprikaš

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

---

2 žlice ulja  
2 luka  
1,2 l vode  
1 kg svježe ribe (šaran)  
1 dl pasirane rajčice  
100 ml bijelog vina  
1 žlica slatke paprike  
ljuta paprika po želji  
1 žličica češnjaka u prahu  
1 žličica šećera  
Sol

## Nutritivne vrijednosti

---

Skeniraj za prikaz na web stranici

---



U veliki lonac dodajte ulje i sitno nasjeckani luk. Dinstajte oko 20 minuta na laganoj vatri dok luk ne dobije zlatnu boju.

Dodajte vodu pa kada prokuha dodajte narezanu ribu, rajčicu, bijelo vino, ljutu i slatku papriku, češnjak u prahu, šećer i sol. Promiješajte i kuhajte na laganoj vatri oko 40 minuta. Tijekom kuhanja ne miješate ribu već po potrebi protresite lonac.

Servirajte uz tjesteninu.