



Servië

Riblji paprikaš

Vissoep

1 kg. gemengde riviervis: karper moet er zeker in, en verder b.v. snoekbaars, meerval, baars, voorn...

1 kg. uien

10 zwarte peperkorrels

3 el. olie

3 Spaanse pepers

2 dl. witte wijn

2 el. tomatenpuree

2 blaadjes laurier

1 el. scherp paprikapoeder

1 tl. gemalen zwarte peper

zout

Verwarm de olie in een grote soeppan. Maak de uien schoon en snipper ze. Bak ze in de olie tot ze zacht zijn.

Snij de Spaanse pepers doormidden en schraap het zaad eruit. Snijd ze dan in stukjes. Doe de pepers samen met de hele peperkorrels in de pan en bak nog een minuutje mee. Hoe langer je het bakt, hoe heter de pepers zullen worden.

Doe er dan 1½ - 2 liter warm water bij, breng het aan de kook en laat koken tot de ui papperig wordt.

Dan gaat het zout erbij, de tomatenpuree en de witte wijn. Laat 15 minuten koken.

Ondertussen maak je de vissen schoon en snij ze in grote stukken. Doe ze in de soep samen met -als dat nodig is- nog wat water. Twintig minuutjes zachtjes laten koken.

Ten slotte gaan het paprikapoeder en de gemalen peper erbij. Nog tien minuten laten pruttelen en de soep is klaar.

Traditioneel eet je dit met brood, (hoe heter de soep, hoe meer brood), maar in Servië wordt dit gerecht ook vaak gegeten met brede lintpasta.