

## Riblja juha s ananasom

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 4

### Sastojci:

morska riba oslić 350 g

Ananas 0.5 komada

Limeta 0.5 komada

ulje biljno 2 žlica

svi začini menta 0.5 žlica

bambusove mladice 450 g

### Priprema:

1. ananas ogulimo I narežemo na komade
2. bambusove mladice narežemo na ploške
3. riblji filet narežemo na kocke
4. tamarindovu srž ukuhamo s  $\frac{1}{2}$  šalice vode I protisnemo kroz sito
5. ugrijemo ulje I na njemu popržimo bambusove mladice sa komadićima ananasa
6. posipamo sa šećerom,prelijemo tamarindovom juhom I pomiješamo
7.  $\frac{3}{4}$  vode kuhamo sa solju a u vodu stavimo kocke ribljeg fileta I začinimo đumbirovim prahom,paprom,nuoc-mam umakom I sokom limete
8. Dodamo smjesu bambusovih mladica I ananasa I zakuhamo juhu 2-3 min na laganoj vatri

### Posluživanje:

Kad je juha gotova posipamo sa sjeckanom metvicom.

### Savjet:

Začinite po ukusu. U originalu ovo jelo se zove can mang chua thom.