

Bakalar i krompir Gomes de Sa

Klasičan portugalski riblji specijalitet pečen u pećnici

Za 4 osobe Vrijeme pripreme: 35-45 minuta Vrijeme kuhanja: 30 minuta

- 1 kg namočenog, skuhanog, usitnjenog bakalara bez kostiju
- 4 jušne žlice maslinovog ulja
- 2 velike glavice luka narezanog na kockice
- 4 režnja nasjeckanog češnjaka
- 1 čajna žličica muškarnog oraščića
- Bijeli papar (prema vlastitom ukusu)
- 6 velikih krumpira
- 6 tvrdo kuhanih jaja
- Peršin (prema vlastitom ukusu)

- 1 Zagrijte pećnicu na 200°C.
- 2 U vodi od krumpira skuhaite jaja na tvrdo i izvadite ih iz vrele vode.
- 3 Oguljene krumpire prelijte vodom i kuhajte ih dok ne budu skoro kuhani. Ocjedite vodu i narežite krumpir na tanke kriške te ih dalje izrežite na komadiće od 2,5 cm x 2,5 cm. Komadići krumpira trebali bi biti približne veličine.
- 4 Stavite maslinovo ulje u tavu i lagano pirjajte luk i češnjak dok ne poprime zlatno-smeđu boju.
- 5 Ogulite tvrdo kuhana jaja i narežite na veće komade osim jednog kojeg ćete pažljivo izrezati na vodoravne kriške za dekoraciju.
- 6 Nježno izmiješajte usitnjeni kuhani bakalara s mješavinom krumpira, jaja, luka i češnjaka tako da ne zdrobite sastojke. Dodajte još muškarni oraščić, papar i peršin.
- 7 Ako je dobivena mješavina presuha, dodajte samo malo vode tako da se sastojci ne lijepe za tavu.
- 8 Mješavinu stavite u pleh i na vrh posložite narezano jaje koje ste ostavili za dekor.
- 9 Pokrijte folijom i pecite 20 minuta dok vrućina ne prodre skroz unutra.

Potrebno
vam je



Lonac s poklopcem
od 1 l



Lonac s poklopcem
od 2 l



Manja tava
za pirjanje

