

Bakalar na "bijelo" s krumpirom, žutom mrkvom, pastrnjakom i peršinom



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ NAMIRNICA
12

Sastojci

1 sušeni bakalar
800 g krumpira
2-3 žute mrkve
1 veći ili 2 manja pastrnjaka
1 luk
3 režnja češnjaka
2-3 lovorova lista
par grančica peršinova lista
0,2 l bijelog vina
maslinovo ulje
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Recept by chef Melkior Bašić.

Ako volite kad se miris bakalara za Badnjak širi vašim domom, sigurno ćete uživati u pripremi i degustaciji jela pripremljenog po ovom receptu. Sušeni bakalar treba prvo ostaviti da se namače preko noći, pri tome 2-3 puta promijenimo vodu. Sljedeći dan stavimo ga kuhati u vodu u koju dodamo lovorov list i bijelo vino.

Luk, mrkvu i pastrnjak ogulimo. Kako bismo iskoristili sve namirnice, ostatke kore oguljenog povrća dobro isperemo i dodamo bakalaru koji se kuha. Luk zatim nasjeckamo, a mrkvu i pastrnjak narežemo na ploške. Krumpire ogulimo i narežemo na kocke. Češnjak sitno nasjeckamo, kao i peršinov list.

Kada je bakalar skuhan (a skuhan je kad se odvaja od kostiju), izvadimo ga van, a temeljac procijedimo. Kuhanom bakalaru odstranimo kožu i skinemo meso s kostiju pazeći da komadići kostiju ne ostanu među mesom.

U loncu zagrijemo maslinovo ulje na kojem zažutimo luk i češnjak. Lagano posolimo i dodamo narezanu mrkvu i pastrnjak. Provrtimo kratko po loncu i dodamo krumpire. Zalijemo temeljcem i dodamo meso bakalara. Kuhamo dok krumpiri ne omekšaju i dok se sastojci ne sjedine. Dosolimo po potrebi i dobro popaprimo.

Na kraju dodamo sjeckani peršinov list i poškropimo maslinovim uljem.

Dobar tek!