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

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

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!