



# Bakalar na bijelo

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

600 g sušenog bakalara  
800 g krumpira  
6 režnjeva češnjaka  
150 ml maslinovog ulja  
sol, papar  
1 vezica peršina  
800 ml riblji temeljca



## Nutritivne vrijednosti

Suhi bakalar namačite 2-3 dana uz mijenjanje vode nekoliko puta dnevno. Nakon namakanja bakalar stavite kuhati.

Kuhani bakalar ogulite, očistite od kostiju i razlistajte meso. Skuhajte riblji temeljac (recept za temeljac potražite uz recept za bakalar na brudet).

Krumpir ogulite i narežite na ploške. U 100 ml maslinovog ulja ubacite 6 režnjeva češnjaka i blendajte štapnim mikserom. U posudu složite red krumpira, zatim red ribe, prelijte s 1-2 žlice mješavine ulja i češnjaka, začinite solju i paprom, ponovite red krumpira, pa red ribe, prelijte uljem i češnjakom, začinite solju i paprom, završite redom krumpira pa zalijte hladnim temeljcem da bude do zadnjeg reda krumpira, ne preko.

Preljite preostalim uljem i češnjakom, začinite solju i paprom, poklopite, stavite na jaku vatru da zakipi, smanjite vatru i lagano krčkajte 30 minuta. Probajte pa po želji još začinite. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom i prelijte preostalim maslinovim uljem.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

