Crostini s paštetom od svježeg bakalara

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

- 200 g svježeg fileta bakalara
- 2 dl mlijeka
- 1 krumpir
- 1 dl maslinovog ulja
- 1 češanj češnjaka
- Sol
- Papar
- Rikula
- Tostirani francuz

Skeniraj za prikaz na web stranici

Bakalar stavite kuhati u mlijeko, te nakon što mlijeko provrije kuhajte oko 7 minuta ovisno o debljini fileta, tako ga možete razrezati vilicom.

U posoljenoj vodi kuhajte krumpir narezan na kockice 15 minuta. Ribu rashladite i očistite od eventualnih zaostalih kostiju, a mlijeko sačuvajte.

U maslinovom ulju 1 minutu zagrijte češnjak tako da izgubi intenzivan okus. Ribu stavite u multipraktik te posolite i popaprite. Miksajte na najmanjoj brzini pa dodajte kockice krumpira.

Nastavite miksati te naizmjenično dodajite po žlicu maslinovog ulje i po žličicu od pola decilitra preostalog mlijeka dok niste potrošili sve sastojke.

Servirajte na tostiranom kruhu uz rikulu. Dobar tek!