

Ribljí složenac od oslića i krumpira



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

800 g fileta oslića
600 ml mlijeka
1200 g krumpira
½ većeg ili jedan manji luk
3 češnja češnjaka
2 lovorova lista
60 g maslaca
40 g brašna
Sol i papar
Ribanac po želji

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Nasjeckajte polovicu luka na polumjesece i nagnečite cijele češnjeve češnjaka. Još zamrznute filete stavite u posudu, dodajte im luk, češnjak, lovor, prstohvat soli i papar i prelijte sa 600 ml mlijeka.

Zagrijavajte dok ne prokuha, pa nakon 5 minuta kuhanja na laganoj vatri (da mlijeko ne prekipi) procijedite ribu i sačuvajte mlijeko i po dio luka.

Ogulite krumpir i nasjeckajte ga na kockice.

Stavite kuhati u hladnu, posoljenu vodu pa kad provrije kuhajte 15-ak minuta ili dok nije potpuno mekan. Procijeđenom krumpiru dodajte 20 g maslaca te ga usitnite ručnim mikserom ili gnječilicom dok nije potpuno ujednačen i bez grudica.

Dodajte mu 100 ml procijeđenog mlijeka, promiješajte pa provjerite treba li još začina i posolite i popaprite po želji. Na 40 g maslaca, na laganoj vatri pržite 40 g brašna, dok se lagano ne tostira. Dodajte mu 500 ml mlijeka koje ste sačuvali pa dobro miješajte dok ne dobijete glatki umak. Provjerite treba li mu soli i papra.

Rashlađene filete oslića usitnite rukom, uklanjajući eventualne zaostale kosti koje se nalaze po sredini gornje, šire strane fileta. Komadiće slažite u duboki protvan i po želji im dodajte malo luka koji se kuhao s ribom. Prelijte bijelim umakom, pa pažljivo rasporedite pire krumpir po vrhu i zagladite.

Po želji pospite ribanim tvrdim sirom.

Pecite 30 min u pećnici zagrijanoj na 220 °C ili dok složenac nije dobio lijepu boju po vrhu.

Dobar tek!