

# Crostini s paštetom od svježeg bakalara



## NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



## 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

## Nutritivne vrijednosti

## 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 dodajte po žlicu maslinovog ulja i po žličicu od pola decilitra preostalog mlijeka dok niste potrošili sve sastojke.

Servirajte na tostiranom kruhu uz rikulu. Dobar tek!