Bakalar sa krompirom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**sušenog bakalara
- **200 ml**kvalitetnog belog vina
- **1 kg**krompira
- **1-2 cešnja**belog luka
- **2 kašike**prezli
- **malo**mešavine mediteranskih zacina za ribu
- **malo**maslinovog ulja
- **malo**soli
- **200 ml** tekucine u kojoj se kuvao bakalar

Priprema

U Beogradu, u prodavnici Metro kupljen je upakovan u tvrd najlon sušeni bakalar talijanskog prozvoaca težine 900 g. (dužine oko 70 cm.). Bakalar treba iseci radi lakšeg namakanja u vodi i kuvanja. Bakalar mi je isekao mesar elekticnom testerom za kosti.

Tako isecen bakalar sam podelina na dva dela i 450 g suvog bakalara sam prelila vodom i ostavila preko noci. Drugi dan bakalar je jako nabubrio, srednje kosti su poispadale i više ga nije trebalo namakati.

Bakalar staviti u lonac, preliti vodom da ogrezne i dodati 200 ml. kvalitetnog belog vina (Ja sam koristila talijansko vino Pinot Grigio). Kuvati oko 15 minuta dok ne provre voda, smanjiti plamen i kuvati još 15 minuta i skinuti sa vatre. Kuvani bakalar ocistiti od kožice i kostiju te posoliti.

Krompir u ljusci staviti kuvati oko 40 minuta da bude kuvan, ali ne i raskuvan. Kuvani krompir oljuštiti i narezati na tanje ploške. Beli luk oljuštiti i sitno iseci te u jednoj posudici pomešati sa 2 kašike prezla i mediteranskim zacinima za ribu. Dno zemljanog suda ili vatrostalne posude premazati sa maslinovim uljem. Staviti red na ploške izrezanog krompira, posoliti, staviti red kuvanog bakalara posuti mešavinom prezla i zacina i preliti sa malo maslinovog ulja, pa opet red krompira, red bakalara i na kraju krompir.

Gornji sloj krompira posoliti, preliti sa malo maslinovog ulja i 200 ml vode u gojoj se kuvao bakalar prekriti alu folijom i staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci pokriveno 15 minuta. Nakom 15 minuta skinuti alu foliju i peci još 10–15 minuta. Treba voditi racuna da se ne prepece da bakalar ne bi postao tvrd i suv.

Savet

Da bi se upustila u ovo predivno jelo bila mi je potrebna pomo moje sestre koja ga godinama sprema i koja mi je dala recept i uputstva kako da spremim isti. Nažalost zbog velike razdaljine nisam nikada probala njen bakalar. Prema uputstvu moje sestre: - suvi bakalar treba da isee mesar na parad (u kunoj radinosti je skoro nemogue isei suvi bakalar). - parad bakalara se moi 2 dana u vodi i svaki dan se menja voda. - trei dan stavi se kuvati sa dodatkom belog vina i kuva se preko 2 sata. Uputstva su jedno, a stvarnost je ipak drugaija i zavisi od naina obrade prilikom sušenja bakalara.