

Brandade ili bakalar a la benedictine

Autor: Moela



Brandade ili bakalar a la benedictine.

Sastojci

Za 10 osoba

1 kg sušenog bakalara
1/2 kg kuhanog krumpira
3 dl čistog maslinovog ulja
3 dl kuhanog mlijeka
50 g rastopljenog maslaca
1 vezica/1 žlica sitno nasjeckana peršina
prstohvat muškarnog oraščica
po ukusu soli i papra
1 šalica za čaj ribanog parmezana

Način pripreme

1. Sušeni bakalar namočite u hladnu vodu 2 dana ranije. Svakodnevno mijenjajte vodu (1 x na dan)
 2. Namoceni bakalar stavite kuhati u ekspres lonac. Voda mora biti hladna i prst iznad bakalara. U vodu se može staviti malo zrnja papra i koji list lovora. Nakon što počne iz lonca izlaziti para kuhati 10 minuta. Ohladiti.
 3. U međuvremenu skuhati krumpir u ljusci. Osoliti vodu prije kuhanja.
 4. Kad je bakalar gotov, staviti ga u tanjur da se ocijedi. Hladnog ocistiti od kože i kostiju.
 5. Krumpir ohladiti i oguliti.
 6. U posudu staviti bakalar i krumpir i mikserom miješati (koristiti spiralne lopatice za tijesto ili multipraktik) uz dodavanje maslinovog ulja i vrelog mlijeka sve dok ne dobijete gustu kompaktnu kašu (kao palenta). Dodati po potrebi i ukusu soli, obavezno papra, peršina i muškarnog oraščica.
 7. Smjesu staviti u lim ili vatrostalnu posudu, izravnati, obilato posuti sirom i prelići rastopljenim maslacem.
 8. Zapeći u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta na 180 st.C odnosno dok ne dobije lijepu smeđu boju.
-

Ostale napomene

Poslužuje se kao namaz na toastu ili prepecencu ili na svježem narezanom kruhu, po želji.



Brandade ili bakalar a la benedictine

<http://gastroistra.com>

| | | | |
|-------------------------------|----------|------------------------|-------------|
| Vrijeme pripreme | 1 sat. | Priprema | jednostavno |
| Porcije za | 10 osoba | Kolesterol | |
| Ovo jelo je iz okolice | Umaga | Cijena pripreme | |
| Vegetarijansko | Ne | Laktoza | Ne |
| Dijetno | Ne | Bez glutena | Da |
| Calorie | | Kilodžuli | |
| Masnoća | | Bjelančevine | |
| Proteini | | Karbohidrati | |