

# Bakalar na crveno

1 suvi bakalar  
3 krompira  
2 lista lovora  
2 glavice crnog luka  
3 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
1 kašičica soli  
1 kašika suvog začina  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
sveža menta  
sok  $\frac{1}{2}$  limuna  
1 dl crvenog vina  
1 kašičica slatke začinske paprike

## Način pripreme

1. Bakalar potopiti u vodu i ostavit da stoji u njoj najmanje 24 sata. Nakon toga, izlupati gačekićem za meso i uvezati kanapom.
2. Staviti ga da se kuva u već ključalu vodu. Dodati krompir, suvi začin i lovorov list.
3. Sve zajedno kuvati oko sat vremena, odnosno dok ne omekša. Nakon toga izvaditi ribu iz vode, ostaviti je da se ohladi. Ne bacati vodu u kojoj se bakalar kuvao. Očistiti je od kostiju i usitniti, a kožu sitno iseckati.
4. Krompir usitniti viljuškom, uz dodatak vode u kojoj se kuvao zajedno sa ribom.
5. Sitno seckani luk propržiti na ulju da omekša. Dodati očišćen bakalar i pasirani krompir, nalivati pomalo vodom u kojoj je riba kuvana. Mešati i krčkati na tihoj vatri. Dodati sitno seckni beli luk, limunov sok, slatku začinsku papriku, seckanu mentu i na kraju vino.
6. Ostaviti da se ohladi. Služiti uz domaći hleb i sezonsku salatu.