

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.