

Mladi luk: Tart od dimljenog bakalara sa mladim lukom

Tart od dimljenog bakalara sa mladim lukom

250 g lisnatog testa
50 g brašna
2 fileta sušenog bakalara
1 kašika ulja mediteran
2 veze mladog luka
3 jaja
300 g kisele pavlake
1 kašičica senfa
prstohvat šafrana
šaka vlašca
100 g čedar sira
200 g pirinča
kuhinjska so
mleveni biber

Način pripreme

Skuvati skušene fulete bakalara. Kada se skuvaju izvaditi na tanjir, ostaviti da se ohlade, pa skinuti kožu. Testo razvući na površini posutoj brašnom. Prebaciti na okrugli pleh i odstraniti ivice. Preko testa staviti pek papir i prosuti pirinač preko kako se testo ne bi dizalo dok se peče. Staviti u rernu zagrejanu na 180°C 15 minuta. Dok se kora peče mladi luk iseckati ukoso i pržiti ga na tiganju sa zagrejanim uljem.

Fil: U veću posudu staviti jaja, pavlaku, šafran, senf, so, biber i propržen luk. Dodati i iseckan vlašac i promešati.

Kora je posle 15 minuta polu pečena. Skinuti pek papir sa pirinčem i na koru staviti iseckan skuvan file bakalara sa skinutom kožom. Preko izrendati čedar sir i na kraju izliti fil. Vratiti u zagrejanu rernu na 180°C na još 15-20 minuta. Malo ohladiti pre sečenja i poslužiti.