

Svetogorski bakalar sa suvim šljivama i kolač

Svetogorski bakalar sa suvim šljivama

1 usoljeni bakalar
250 g suvih šljiva
20 ml mediteran ulja
150 ml soka od limuna
3 glavice crnog luka
6 čenova belog luka
1 krompir
1 kašičica crnog bibera
750 ml vode

Način pripreme

Usoljeni bakalar staviti u posudu sa hladnom vodom, držati u frižideru 48 sati menjajući vodu 5-6 puta, da ne bi bio preslan. Nakon toga ocediti ga, isprati, skinuti kožu i iseći na komade. Komade bakalara staviti u šerpu, naliti 750 ml vode i kuvati sa poklopcem 30 minuta. Nakon 30 minuta i kada voda ispari, dodati ulje, sitno isečen crni i beli luk. Kad se luk proprži dodati suve šljive i izrendan krompir. Dinstati tako još 10 minuta, pa dodati sok limuna i biber. Šerpu protresti kako bi se sok limuna svuda razlio i ostaviti da odstoji 15-20 minuta, da se povežu svi ukusi i mirisi. Nakon toga servirati.



Svetogorski kolač

6 kašika džema od kajsija
10 kašika šećera
1 kašičica mlevenog cimeta
kora 1 limuna
1 kašika praška za pecivo
500 g brašna
250 ml vode
50 g oraha
100 g suvog grožđa

Za premazivanje

3 kašike mediteran ulja
100 g džema od kajsija
150 g čokolade za kuvanje

Način pripreme

U posudu ubaciti džem i šećer i umutiti mikserom. Dodati cimet i rendanu koru limuna. Umutiti još malo, pa dodati seckane orahe i suvo grožđe. U posudu sa brašnom dodati prašak za pecivo i promešati. U posudu sa džemom postepeno dodavati brašno i vodu i konstantno mešati dok se sve ne sjedini.

Uljem premazati silikonski kalup za mafine i napuniti ih dobijenom masom. Mokrim rukama poravnjati masu u kalupu i peći u zagrejanom rerni na 180°C 30 minuta. Kad se kolač ispeče ostaviti kratko da se prohladi, zatim premazati džemom. Čokoladu otopiti u mikrotalasnoj i za kraj sa njom prelići kolač.

