



BACALHAU À BRÁS

Kreiran od strane vlasnika jedne konobe u Lisabonu, ovaj recept za bakalara nosi i njegovo ime, a inače reprezentira sve ono najbolje od portugalske kuhinje. Lako dostupnih sastojaka, Bacalhau à Brás je kremasto, autentično i bezvremeno jelo.

SASTOJCI (4 porcije)

- 600 g posoljenog bakalara
- 200 g narezanog krumpira na veličinu šibice
- 6 jaja, lagano razmućenih
- 1 nasjeckani luk
- Maslinovo ulje
- 4 režnja češnjaka
- Rezani peršin
- 2 lovorova lista
- Crne masline
- Sol i papar po želji

PRIPREMA

- 1** Natopite bakalara, zatim uklonite kožu i kosti te ga rukama raskomadajte.
- 2** Popržite krumpiriće u tavi, potom ih stavite sa strane i posušite papirnatim ručnikom.
- 3** U većoj tavi za prženje na slaboj vatri sotirajte nasjeckani luk i zgnječeni češnjak u maslinovu ulju. Potom, ubacite komade bakalara i kuhajte nekoliko minuta dok ne upije ulje.
- 4** Dodajte krumpiriće i miješajte, istovremeno dodajući jaja, sol i papar. Miješajte još nekoliko minuta pa ugasisite vatru da se jaja ne prepeku.
- 5** Kušajte i začinite po volji. Bacalhau à Brás poslužite uz peršin i masline
- 6** te uparite s čašom rashlađenog rosé vina za pravi pravcati portugalski doživljaj!

TRADICIONALNO
RUČNO BRANO
U DOURO DOLINI



VINO GODINE 2022.

OSTVARITE NAJLJEPŠI UGOĐAJ SVAKU VEČER UZ ROSÉ VINO RUČNO BRANOG GROŽDA

Očarajte svoje goste ovim laganim portugalskim vinom cvjetne arome, napravljenim od grožđa autohtone sorte kako bi dodatno oplemenilo svaku prigodu.

