

FILET BAKALARA S MLADIM LUKOM

za 4 osobe

CRUST (HRSKAVA KORICA)

- 40g.maslina „PZ Marina“ (očišćenih od sjemenki)
- 40g.zelenog dijela od mladog luka
- 60g.krušnih mrvica „Foša“
- 40g.Maslaca
- 30g.sira parmezana „Domaća kravica“
- 1 limun (korica)

METODA:

- 1.U blenderu izmiksati sve namirnice da se sjedine u finu pastu.
- 2.Između dva papira za pečenje razvaljati da se dobije debljina 4mm.
- 3.Ohladiti

FILET BAKALARA:

- 4 fileta bakalara (180g.svaki)
- 50 ml.bijelog vina „Rukatac – Vina Palihnić“
- 40g.maslaca
- Sol „Solana Nin“,Papar
- 1.Žlica biljnog ulja za prženje

METODA:

- 1.Začiniti filete bakalara sa solju i paprom.
- 2.Na tavi zagrijati ulje i popržiti filete bakalara 30sec. Izvaditi filete sa strane na poseban tanjur.
- 3.Na vrućoj tavi gdje se pržio bakalar dodati vino i pustiti da se reducira na 1/3. Dodati maslac te skloniti sa vatre. Miješati da se dobije emulzija. Čuvati na toplom do posluživanja.

SOTIRANI MLADI LUK:

- 20.Kom očišćenog i opranog mladog luka(600g.cca)
- Sol „Solana Nin“,Papar
- 50g.vode
- 50g.maslaca

METODA:

- 1.Na vrućoj tavi prepržiti luk da se karamelizira. Dodati vodu naglo i maslac i pustiti da se glazira
- 2.Začiniti sa solju i paprom.

ZAVRŠAVANJE I PREZENTACIJA:

- 1.Rezati crust na komade proporcionalno veličini fileta bakalara.
- 2.Staviti crust na filete i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na 210°C 10min.
- 3.Na tanjur posložiti po pet kom.mladog luka. Staviti na njega pečene filete bakalara i sa strane dodati deglaziranu emulziju od vina i maslaca.
- 4.Začiniti sa maslinovim uljem "PZ Marina"