

Bacalhau à Brás (Dorsz a lá Bras)

Przepis dodany przez użytkownika Milka



Typowa portugalska potrawa, bardzo popularna. Bardzo polecam. Co ciekawie w Portugalii jest aż 1001 sposobów na przyrządzenie suszonego dorsza (bacalhau). W opisie potrawy w nawiasach podane są portugalskie nazwy składników.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- bacalhau (suszony dorsz) - 400 g
- ziemniaki (batatas) - 500 g
- cebula (cebola) - 3 szt.
- oliwa z oliwek (azeite) - 3 łyżka(i)
- jajka (ovos) - 6 szt.
- czosnke (alho) - 4
- pietruszka (salsa) -
- czarne oliwki (azeitonas pretas) -
- pieprz (pimenta) -
- olej (oleo) -

Przydatne akcesoria:

2 patelnie, drewniana łyżka, ewentualnie tarka.

Etapy przyrządzania:

1. Jeżeli kupimy suszonego dorsza trzeba go najpierw namoczyć, ponieważ zawiera on bardzo dużo soli. Najlepiej wrzucić go do wody na 24 godziny i co jakiś czas zmieniać wodę tak, by wypłukać sol.

2.



Następnym etapem jest obranie dorsza ze skóry i wyjęcie z niego ości. Następnie trzeba dorsza pokawałkować na małe cząsteczki za pomocą rak (rozrywamy go wzdłuż).

3. Ziemniaki należy umyć i obrać, następnie pokroić na bardzo małe paseczki lub zetrzeć na tarce. Ziemniaki należy usmażyć w głębokim oleju, należy jednak uważać, żeby ziemniaki nie były usmażone za mocno, tylko, żeby àzapaly& trochę złotego koloru. Następnie kładziemy je na papierowym ręczniku, żeby olej się wchłonił.

4.



Na świeżą patelnię kładziemy oliwę z oliwek, pokrojone cebule oraz pokrojony czosnek. Cebula musi nabrać złocistego koloru.

5.



Następnie dodajemy kawalki dorsza i mieszamy drewniana łyżka do czasu, aż dorsz nabierze ładnego koloru. Do usmazonego dorsza dodajemy uprzednio podsmażone ziemniaki i mieszamy.

6.



Jajka wbijamy do miseczki i mieszamy. Wrzucamy jajka na patelnię i wszystko dokładnie mieszamy. Gdy tylko jajka zaczną się ścinać trzeba zgasić ogień. Nie można pozwolić, żeby jajka zrobiły się bardzo twarde.

7.



Mieszankę kładziemy na polmisk. Przyozdabiamy posiekaną pietruszką oraz oliwkami i tak przygotowane serwujemy na stół. Smacznego!

Jak podawać?

Gorące, na talerzu, przystrojone w oliwki i pietruszki i oczywiście jak każdy portugalski przysmak z winem (w tym wypadku białym).