

BAKALAR NA MORNARSKI

E sad bi bilo vrijeme da vam kažem kako se kuha bakalar u našoj kući. Mi ovdje u Dalmaciji više ga kuhamo na mornarski, dok se u Istri, gdje mi je mama nakon potresa u Makarskoj 1962. godine živila par godina, više sprema na bilo.

Bakalar srednje veličine potopite u hladnoj vodi dva dana prije spremanja. Prekrižite ga na tri, četiri komada, oko glave gdje je najtvrdje možete ga malo istući batom i ostavite da se namače. Vodu nakon prvog dana bacite, ulijte drugu (nju sačuvajte, trebat će vam) i potapajte još jedan dan. Kad se bakalar dobro razmekšao, izvadite ga iz vode, dobro očistite, posebno obratite pažnju oko glave, skinite peraje i izvadite kost.

Mi doma ne bacamo kost, ne zato što smo škrti nego iz nekog drugog razloga. Moja baka je rano ostala udovica, i za sve radove, od kopanja kumpira do obrezivanja maslina, morali su dolaziti težaci. Kad bi im kuhala bakalar imala je običaj ostaviti kosti i staviti ih na vrh teče da težaci vide da se specijalno za njih kuhao bakalar, a to bi ona ili moja mama pojeli na kraju, jer bakalara ne bi ostalo za njih dvi.

- 1 manji bakalar
- 1 do 2 kg kumpira
- dosta bilog luka i pretusimula
- konšerve
- maslinova ulja

Kad se očistili bakalar od kosti, peraja i kože spreman je za kuhanje. Krompir očistite i izrežite na malo deblje ploškice (oko centimetar), cili češanj bilog luka i puno pretusimula (cilu šaku) sitno izrežite. U teču najprije stavite krompir da prekrije dno, zatim dio bakalara, pospite bilim lukom i pretusimulom, zatim opet krompir, bakalar, bili luk i pretusimul, te za kraj ostatak kumpira. Stavite veliku žlicu konšerve, ostatak bilog luka i pretusimula, papar, soli (sol stavite pri kraju da ne bi bakalar otvrdnio), ulije 1 dcl maslinova ulja i vodu što vam je ostala od namakanja bakalara radi mirisa (obavezno zadnju vodu od namakanja).

Nek vam količina tekućine bude do vrha kumpira, i nek se sve skupa kuha na laganoj vatri oko sat i pol. Nikako ne miješati nego samo lagano protresite cilu teču. Ovo se naravno jede na Badnji dan i Veliki petak.

