



Oslič alla bakalar

Sastojci:

- 500 g smrznutog filea oslića
- 4-5 srednje velikih krumpira
- 3 češnja češnjaka
- svežanj peršina
- sol i papar
- maslinovo ulje
- 1 žlica pasirane rajčice
- hladna voda

Postupak:

1. Oslič narežite na komade veličine 5 cm duljine, a krumpire na ploškice debljine 1-2 cm. Peršin i češnjak sitno nasjeckajte.
2. Na dno dubokog lonca ulijte malo maslinovog ulja, a zatim slažite red krumpira i red oslića pa posipajte češnjakom i peršinom. Ponovite postupak dok ne iskoristite sve sastojke, a završite s redom krumpira. Jas obično dobijem 3 reda krumpira i 2 reda oslića.
3. U lonac ulijte vode dovoljno da pokrije sve sastojke, posolite i popaprite te dodajte pasiranu rajčicu. Pustite da zavrije, a potom kuhajte još otprilike 30 minuta dok se krumpir ne skuha.