Bacalhau à Brás (Dorsz a lá Bras)

Przepis dodany przez użytkownika Milka

Typowa portugalska potrawa, bardzo popularna. Bardzo polecam. Co ciekawie w Portugalii jest az 1001 sposobow na przyrzadzenie suszonego dorsza (bacalhau).
W opisie potrawy w nawiasach podane sa portugalskie nazwy skladnikow.

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 lyzka, ewentualnie tarka.

Etapy przyrządzania:

1. Jezeli kupimy suszonego dorsza trzeba go najpierw namoczyc, poniewaz zawiera on bardzo duzo soli. Najlepiej wrzucic go do wody na 24 godziny i co jakis czas zmieniac wode tak, by wyplukac sol.

2.

Nastepnym etapem jest obranie dorsza ze skory i wyjecie z niego osci. Nastepnie trzeba dorsza pokawalkowac na male czasteczki za pomoca rak (rozrywamy go wzdluz).

3. Ziemniaki nalezy umyc i obrac, nastepnie pokroic na bardzo male paseczki lub zetrzec na tarce. Ziemniaki nalezy usmazyc w glebokim oleju, nalezy jednak uwazac, zeby ziemniaki nie byly usmazone za mocno, tylko, zeby &zlapaly& troszke zlotego koloru. Nastepnie kladziemy je na papierowym reczniku, zeby olej sie wchlonal.

4.

Na swieza patelnie kladziemy oliwe z oliwek, pokrojonacebule oraz pokrojony czosnek. Cebula musi nabrac zlocistego koloru.

5.

Nastepnie dodajemy kawalki dorsza i mieszamy drewniana lyzka do czasu, az dorsz nabierze ladego koloru. Do usmazonego dorsza dodajemy uprzednio podsmazone ziemniaki i mieszamy.

6.

Jajka wbijamy do miseczki i mieszamy. Wrzucamy jajka na patelnie i wszystko dokladnie mieszamy. Gdy tylko jajka zaczna sie scinac trzeba zgasic ogien. Nie mozna pozwolic, zeby jajka zrobily sie bardzo twarde.

7.

Mieszanke kladziemy na polmisek. Przyozdabiamy posiekana pietruszka oraz oliwkami i tak przygotowane serwujemy na stol. Smacznego!

Jak podawać?
Gorace, na talerzu, przystrojone w oliwki i pietruszke i oczywiscie jak kazdy portugalski przysmak z winem (w tym wypadku bialym).