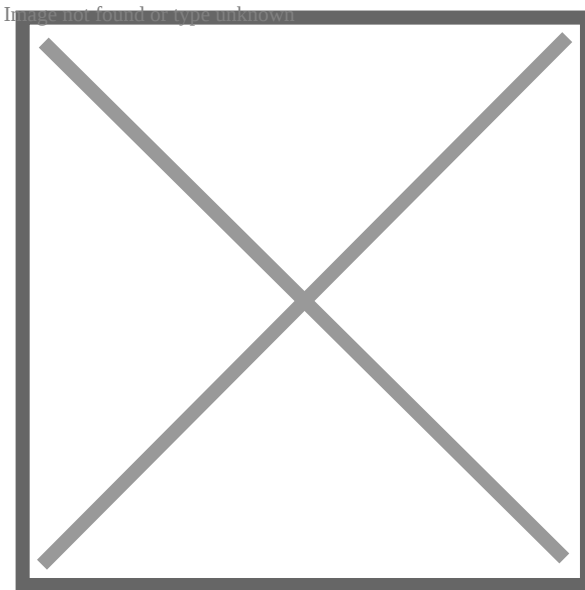
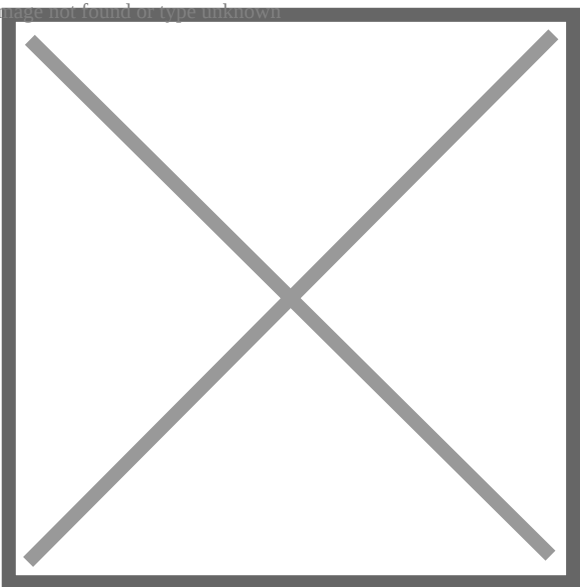




Složenac sa sjevera

Putujem knjigom. ? Ovih dana čitam roman Led finsko-švedske autorice Ulle-Lene Lundberg, radnja kojeg se odvija na otočju Örarnu u Baltičkom moru. Atmosferično je to djelo pa sporije čitam i uživam u vizualizaciji... a kako se (relativno) često spominje hrana, bilo je samo pitanje dana kad ću isprobati nešto od spomenutog.*



Sastojci:

- 0,8-1 kg krumpira
- 2 veće ljutike (ili glavica luka)
- 250 g haringe (sleđa)**
- 4 mala jaja
- 3 dl mlijeka
- žlica-2 slatkog vrhnja***
- 2-3 žlice maslaca
- soli prema potrebi
- malo papra
- svježi vlasac ili kopar

Priprema:

1.

Pećnicu zagrijte na 175° C (ventilatorsko grijanje). Ogulite i narežite povrće (krumpir na ploške, ljutiku na reznjeve) pa ih složite u vatrostalnu posudu, prethodno namazanu maslacem. Po povrću rasporedite komadiće ribe.

2.

Jaja dobro umutite, popaprite i posolite. Umiješajte mlijeko i vrhnje pa smjesu ravnomjerno prelijte preko pripremljenog povrća i ribe.

3.

Pecite oko sat vremena. Povremeno pogledajte te prema potrebi smanjite temperaturu. Gotovo je kad je krumpir mekan. ;)

Napomene:Poslužite odmah, posuto sjeckanim vlascem (ili koprom; ovaj put ga nisam imala, ali fino bi pasao), uz salatu po želji. * Zažuljalo me jučer par rečenica: *Kokoši još nesu jaja, i perje im tako nakostriješeno dok sjede ugniježdene u sijenu da više sličí na zečje krzno, a u zdjelici se grije punomasno mlijeko. Lydija razbije i razmuti nekoliko jaja u mlijeku, promiješa smjesu i njome zalije krumpire, luk i usoljeni sleđ u zdjeli za pečenje. Nakon nekoliko premaza maslacem sve ubaci u pećnicu, nadoda nekoliko cjepanica i poslije otprilike sat vremena izvadi večeru, divno, zlatnožuto jelo koje se još puši.* (prijevod: Edin Badić) Lydija je svoj složenac poslužila uz svježi kruh i domaći maslac; mi smo ga jeli uz lisnatu salatu s češnjakom i mrkvom. ** Prvi put (01.11.2021.) sam koristila konzerviranu haringu iz ulja (100 g ocijeđene ribe iz ulja). Jelu da riblju aromu, ali ne dominira. Drugi put sam imala mariniranu, blago usoljenu haringu (povremeno ih bude u ponudi jednog trgovačkog lanca) i ta opcija mi je puno, puno bolja. Ako koristite usoljene filete, pripazite na količinu zbog soli (ili izbacite sol iz preljeva). *** Vrhne je tu za dojam punomasnog mlijeka. ;) Jelo možete pripremiti i u manjim (porcijskim) posudama. Recept je napisan 01.11.2021.