

LAŽNI BAKALAR

- 1 do 2 kg krumpira
- 5-6 slanih inćuna ili srdela
- dosta pretusimula (peršina)
- 4-5 češanja bilog luka
- par žlica maslinova ulja
- 1 mala žličica meda
- 1 žlica konšerve (koncentrat rajčice)
- sol, papar

Krumpir očistite i izrežite na ploške (ne predebele). Pola složite u teču, stavite inćune, pospite sitno nasjeckanim pretusimulom i bilim lukom. Prekrijte drugom polovicom krumpira, pospite ostatkom pretusimula i bilog luka, posolite, poparite i zalijte sa maslinovim uljem i vodom. Nek vode bude do ruba krumpira (ne previše da ne bude pre vodno, a ni premalo da se krumpir može skuhati, a i da bude malo toča za usupati - u nas u Dalmaciji ništa bez kruha i supanja).

Deset minuta prije kraja kuhanja odlijte malo vode pa u to umiješajte žlicu konšerve i žličicu meda. Kuhate još desetak minuta.

Uživajte, ne zaboravite kakvo lipo bilo vino, pod obvezno dobro ohlađeno - u slast!

p.s. Konšervu stavite naknadno, ne odmah jer će "stisnuti" krumpir i neće se dobro skuhati. Med daje dodani gušt i nemojte ga nikako preskočiti, od te količine nema slatkoće, ako vam to pada na pamet.

