

„Gomes de Sá” tőkehal burgonyával

Klasszikus csőben sütött portugál étel

4 adag Előkészítési idő: 35-45 perc Főzési idő: 30 perc

- 1 kg főtt, pácolt, lepikkelyezett tőkehalfilé
 - 4 evőkanál olívaolaj
 - 2 nagy fej vöröshagyma felaprítva
 - 4 gerezd zúzott fokhagyma
 - 1 teáskanál szerecsendió
 - fehér bors (ízlés szerint)
 - 6 nagy burgonya
 - 6 kemény tojás
 - petrezselyem (ízlés szerint)
- 1 A sütőt előmelegítjük 200°C-ra (gázsütő 6-os fokozat).
 - 2 A burgonyának előkészített vízben keményre főzzük a tojásokat, majd kivesszük.
 - 3 A meghámozott burgonyát beletesszük a vízbe és puhára főzzük. Leszűrjük, vékony szeletekre, majd kb. 2,5 cm-es darabokra vágjuk. Igyekezzünk, hogy a darabok egyformák legyenek.
 - 4 Az olívaolajat serpenyőbe öntjük, és a vöröshagymát meg a fokhagymát aranszínűre pároljuk.
 - 5 A kemény tojásokat meghámozzuk, ötöt nagyobb darabokra vágjuk, egyet pedig óvatosan felkarikázunk a díszítéshez.
 - 6 A főtt halat óvatosan elvegytjük a burgonyával, a tojással és a hagymakeverékkel, vigyázva, nehogy összetörjön. Hozzáadjuk a szerecsendiót, a borsot és a petrezselymet.
 - 7 Ha a keverék túl száraz, egy kevés vizet öntünk rá, hogy a keverék ne égjen oda.
 - 8 A keveréket sütőedénybe kanalazzuk, és a tojáskarikákkal díszítjük.
 - 9 Fóliával letakarva 20 perc alatt teljesen átmelegítjük.



1 literes edény fedővel



2 literes edény fedővel



Kis serpenyő fedővel

