



Bakalar Puttanesca

🕒 30–35 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte tavu koja može ići u pećnicu pa dodajte maslinovo ulje, inćune i kapare. Lagano miješajte nekoliko minuta dok se inćuni ne otope u ulju, zatim dodajte cherry rajčice i Kotányi začin za Povrće. Po potrebi dodajte malo vode i kuhajte 15 minuta, dok se umak ne zgusne.
- 2 Zagrijte pećnicu na 200 °C. Bakalar osušite kuhinjskim papirom, posolite i popaprite s obje strane pa ga stavite u umak. Prebacite u pećnicu i pecite 10–12 minuta (vrijeme pečenja ovisi o debljini bakalara). Izvadite i poslužite uz malo maslinovog ulja i focacciu ili kruh.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 žlice	Maslinovog ulja
1 žlica	Kapara
2 kom	Fileta inćuna
250 g	Fileta bakalara
300 g	Cherry rajčica
80 g	Maslina
1 žlica	♦ Quick & Easy za Povrće
	Sol i papar, po ukusu

