

Neretvai brudet (tengeri halászlé) - készítette a Batyina főzőcsapat;
főzőmester Zdenko Jelavity, további főzők Zoran Franity, Niksa
Bogunovity és Nikola Marinovity.



Nagyjából 1 kilónyi lilahagymát (vöröshagyma is lehet) megtisztították, félbevágva vékonyan felszeletelték (félfőre vágták), és 1 decinyi olívaolajon megpárolták, kissé megpirították. Kétféle kalocsai paprikát szórtak rá, csemegét és erőset, mégpedig úgy, hogy az utóbbi volt túlsúlyban, mert az ételnek csípősnek kell lennie. 3-4 deci vízzel fölöntötték, 6 friss babérlevelet és 1 csokor apróra vágott petrezselymet szórtak bele fűszerezésképpen, megsózták. Beleraktak 1 kilónyi, a Neretva folyóban fogott,

Neretvai brudet (tengeri halászlé) - készítette a Batyina főzőcsapat;
főzőmester Zdenko Jelavity, további főzők Zoran Franity, Niksa
Bogunovity és Nikola Marinovity.

megtisztított és nagyobb szeletekre vágott angolnát, 5 gerezd zúzott fokhagymát, és Vegetával is ízesítették. Amikor félig megpuhult az angolna, hozzáadtak kb. 3 kilónyi megtisztított adriai tengeri halat (lubint), 24 előkészített és földarabolt békát (nemcsak a combjai, hanem feje nélkül az egész béka belekerült). Sűrített paradicsommal és ecettel ízesítették, és annyi vizet öntöttek rá, hogy a hozzávalókat ellepje. Így főzték a hal puhulásáig, 15-20 percig, végül utánaízesítették. Tálaláskor kukoricadarából készült polentát tettek mellé, és helyi száraz vörösbort (vranac) kínáltak hozzá. Ételükkel elnyerték a Fehér Asztal lovagrend különdíját, és Ezüst Bogrács díjat.

Jó tudni!

- Batina (ejtsd. Batyina) egy festői szépségű falu Dubrovnik-Neretva megyében.

Elkészítési idő: 2 óra