

# Brudet



- 1 kg ribe škarpina, čaće, kokot, pauk
- 300 g ugora, mačke ili pasa (može mješano)

- 3 dl maslinovog ulja
- 400 g luka
- 2-3 režnja češnjaka
- 500 g krumpira
- 2 dl pasiranog paradajza
- 1 dl bijelog vina
- 0,5 dl kvasine
- 1 MŽ grubo mijevenog papra
- 1,5 VŽ vegete
- 2 lista lovora
- 1 VŽ sjeckanog peršina
- soli po potrebi



www.moja-kuhinja.com

Ribu očistiti, izvditi škrge, glave ostaviti. Svu ribu, osim pasa, mačke ili ugora ostavite u komadu. Ostalo režite na 5 cm debele šnite.

Krumpir narežite na ploške od pol centimetra.

Luk izdinstati dok ne uvene, dodati nasjeckani češnjak. Ugasiti vatru. Brudet počnite slagati tako na dno posude, na dinstani luk, prvo složite krumpir. Posolite, odnosno posipajte vegetom.

[Op. a] Da li je "pravi" brudet sa ili bez krumpira je diskusija kao i da li je burek samo sa mesom ili se i onaj sa sirom isto smije zvati burek. Ja brudet radim sa krumpirom, jer mi daje fini gusti toč. [Op. a]

Radite li brudet bez krumpira, smanjite količinu vegete, odnosno soli te nastavite slagati ribu.

Začinite paprom, dodajte pasirani paradajz i lovorov list.

Podliti sa vinom i dodati vode tek toliko dok ne prekrije ribu.

Brudet zakuhati poklopljen, na jakoj vatri. Ne mješati, samo protresti.

Kada je brudet zakipio, smanjiti vatru i otklopljeno ostaviti da krcka 40-45 minuta.

Tek na kraju dodati kvasinu. Kvasinu u brudet dodajemo obavezno skroz na kraju kuhanja, jer ako je dodamo ranije krumpir će se duže kuhati.

Dosolite ako je potrebno. Ostavite 5-10 min da se odmori.



Kada brudet vadite na tanjur, radite to po redu, inače će te istrgati svu ribu u njemu.

Brudet kuhajte u širokoj, niskoj posudi jer će te ga iz takve posude najlakše grabiti na tanjure.

Ako ste kuhali brudet bez krumpira servirajte ga uz palentu, žgance.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)