

# (odc.34) smażone krokieciki z ryby i ziemniaków

(Bolinhos de bacalhau)

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.34)

trudność: **łatwe**

## Składniki

1 kg filetów z łupacza lub dorsza, ze skórą  
½ litra mleka  
2 listki laurowe  
1 kg obranych ziemniaków  
pęczek natki pietruszki  
garść posiekanych świeżych listków mięty  
skórka z 2 cytryn  
2 jajka  
1 strączek chili  
sól morska, pieprz  
kilka łyżek mąki  
olej do smażenia  
cytryna do dekoracji

## Przygotowanie

Filety ułożyć na blasze wyłożonej folią aluminiową, wlać mleko, dodać listki laurowe. Wstawić na 15 minut do piekarnika, nagrzanego do 190 stopni C. Ugotować ziemniaki w osolonej wodzie, odsączyć, odparować i rozgnieść. Z ryby wyjąć pozostałości ości, przełożyć do miski i rozdrobnić mięso. Dodać utłuczone ziemniaki, posiekaną natkę i mięte, jajka, doprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Spróbować i ewentualnie dosolić. Błat posypać mąką. Nabrać dłonią mniej więcej łyżkę masy, zagarnąć odrobinę mąki i uformować w dłoniach wałeczek. Wlać olej na głęboką patelnię z grubym dnem (lub do garnka, przeznaczonego do smażenia w głębokim tłuszczu). Na średnim ogniu podgrzać do odpowiedniej temperatury (można zrobić test: kawałek chleba, wrzucony do oleju po trzech minutach powinien być brązowy). Smażyć bolinhos przez około 5 minut, aż nabiorą złoto-brązowego koloru. Osączyć na papierowym ręczniku, podawać na dużym talerzu, udekorowane połówkami cytryny. Przed jedzeniem wycisnąć na bolinhos trochę soku z cytryny.

© Jamie Oliver