



Juustoinen kalapata

Aineet: 3 dl vettä
kalaliemikuutio
1 tl sitruunapippuria
100-150 g sulatejuustoa
1 pkt (400 g) pakastekalaa, esim. seitiä tai lohta
1 ps (250 g) pakastekasviksia
(1-2 valkosipulinkynttä)
tillisipulia
suolaa

Valmistus: Kiehauta vesi ja murennettu lihaliemikuutio. Lisää pippuri ja kuutioitu sulatejuusto. Sekoita ja kuumenna varovasti kunnes juusto sulaa. Lisää kuutioitu kala ja kasvikset. Hauduta kannen alla 15- 20 minuuttia tai kunnes kala on kypsää. Mausta puserretulla valkosipulilla ja tillillä. Lisää suolaa maun mukaan. Tarjoa kalapadan kanssa keitettyjä perunoita tai riisiä.