



Mantelikala

Aineet: 2 pkt (400g) pakasteseitiä
tillisipulia
1 1/2 tl suolaa
1/2 tl valkopippuria
2 rkl voisulaa
2 rkl korppujauhetta
1/2 ps (80g) mantelilastuja
1 dl kuohukermaa

Valmistus: Ota seitit sulamaan ja leikkaa ne puolikohmeisina 1 cm:n viipaleiksi, lada voideltuun uunivuokaan. Laita alla hieman tillisilppua. Ripottele sulaneiden seitipalojen pinnalle suolaa ja valkopippuria. Anna maustua noin puoli tuntia. Sulata voi. Valele seitit voisulalla, sirota korppujauho päälle ja paista niitä 175-asteisessa uunissa puolisen tuntia. Paahda mantelilastut paistinpannulla ilman rasvaa, kunnes ne saavat hieman väriä. Valele kerma kypsien seitien päälle. Ripottele pinnalle paahdetut mantelilastut ja kuumenna ruokaa vielä hetki. Tarjoa kuumana keitettyjen perunoiden tai röstiperunoiden ja salaatin kanssa.

www.superkokki.com