



## Lipeäkala

Aineet: 1 kg lipeäkala  
suolaa  
(2 dl vettä)  
huuhdo kala ja kaavi nahka pois  
Kastike:  
1 1/2-2 rkl rasvaa  
3 rkl vehnä jauhoja  
4 dl maitoa  
1/2 suolaa  
hiven valkopippuria  
(muskottipähkinää)

Valmistus: Uunissa kypsentaminen:

Pane kala voideltuun uunivuokaan. Mausta suolalla ja peitä kannella. Keitä 30-40 minuuttia 200 asteen lämmössä. Kaada vuokaan muodostunut vesi pois ennen tarjoilua.

Liedellä kypsentaminen:

Voitele teräskattilan pohja. Pane kala ja keitinvesi kattilaan. Ripottele suola kaloille. Kypsennä hiljaa hauduttaen kannella peitettynä 15-20 minuuttia. Valuta vesi pois. Tarjoa lipeäkala maitokastikkeen kera. Kuumenna rasva kattilassa. Älä ruskista. Lisää jauhot ja anna seoksen kiehahtaa. Lisää kylmä maito vähitellen koko ajan sekoittaen. Sekoita, kunnes sakenee. Anna kastikkeen kiehua hiljaa 5-20 minuuttia. Mausta. Korvaa halutessasi osa maidosta kermalla. Varaa kastiketta 1-2 dl ruokailijaa kohti.