



Juustokuorrutettu kala

Aineet: 1 pkt (400 g) seitiä
suolaa ja valkopippuria
Kastike:
2 rkl rasvaseosta
3 rkl vehnä jauhoja
4 dl kevytmaitoa
1 pkt (200 g) sulatejuustoa
2 rkl tomaattiketsuppia
1 tl suolaa
1/2 tl valkopippuria

Valmistus: Leikkaa kohmeinen kala viipaleiksi ja mausta palat suolalla ja valkopippurilla. Lado palat voideltuun uunivuokaan. Valmista kastike: sulata rasvaseos teflonkattilassa ja sekoita joukkoon vehnäjauhot. Anna kiehahtaa, mutta ei ruskistua. Lisää joukkoon maito koko ajan sekoittaen ja anna kiehua viitisen minuuttia. Lisää kastikkeen joukkoon sulatejuusto pieninä nokareina ja sekoita tasaiseksi. Mausta ja kaada kastike kalapalojen päälle vuokaan. Paista 175-asteisessa uunissa 20 - 30 minuuttia.

www.superkokki.com