



Patakukko

Aineet: 1 1/2 kg muikkuja
1 tl suolaa
2-3 rkl puuroriisiä
100-150 g siansivua (noin 5 viipaletta kastikelihaa)
1 dl vettä
noin 3 dl vehnä jauhoja
1/2 tl suolaa
1/2-3 rkl öljyä)

Valmistus: Perkaa, huuhto ja valuta muikut hyvin lävikössä.

Sekoita jauhot suolalla maustettuun kylmään veteen. Lisää hiukan öljyä, joka pehmentää kuorta. Lado muikut tasaisesti uunivuokaan päitä ja pyrstöjä lomittain. Ripottele väliin suolaa ja riisiä, riisi imee ylimääräistä kosteutta. Levitä liha viipaleina kalojen päälle. Kaaviloi taikina pyöreäksi levyksi, nosta vuokaan päälle. Kiinnitä reunat vedellä vuokaan liimaten, sormilla painaen. Pistele kuoreen reikiä ja nosta uuniin 150 asteeseen noin tunniksi. Voitele kuori öljyllä tai peitä paistokelmulla ja alenna lämpö 125 asteeseen. Hauduta 3-4 tuntia. Tarjoa sellaisenaan voin tai leipämargariinin kanssa. Lisäksi salaatit ja kasvikset.