



Kermakala

Aineet: 3/4 kg kuhaa tai haukea
50g margariinia
1 munankeltuainen
1 dl hapanta kermaa
1 rkl korppujauhoja

Valmistus: Kala perataan, huuhdotaan ja fileet irroitetaan. Voideltuun uunivuokaan asetellaan fileet aivan rinnakkain ja voidellaan vatkatulla keltuaisella.

Fileiden pinnalle ripotellaan korppujauhoja. Vuoka laitetaan uuniin ja kun fileet ovat ruskistuneet valellaan kalaa kuumalla vedellä pienin väliajoin jotta se ei pääsisi kuivumaan. Viimeiseksi lisätään hapan kerma. Tarjoillaan hyvin kuumana.

www.superkokki.com