



Savusiika

Aineet: perattuja siikoja
suolaa
2-3- sokeripalaa

Valmistus: Puhdista kalat. Ripottele suolaa kalan sisälle ja päälle.

Anna maustua jääkaapissa noin tunti. Laita savustuslaatikon pohjalle leppäpuru pari desiä kalakiloa kohti ja 2-3- sokeripalaa. Keskikokoinen siika kypsyy 20-30 minuutissa.

www.superkokki.com