



Chisan - Viikuna-korintti-mantelilisuke kalalle

Aineet: 500 g kalaa
viipale leipää murusina
3 rkl viiniä
3 rkl viinietikkaa
2 rkl viikunoita, pilkottuna
1 rkl sipulia, pilkottuna
2 rkl mantelirouhetta
2 rkl korintteja
riipaus neilikkaa
riipaus inkivääriä
riipaus kanelia

Valmistus: Paista kala. Sekoita leipä, viini, etikka ja viikunat. Paista sipuli ja mantelit, lisää seokseen. Lisää myös loput ainekset. Laita kala lautaselle, peitä se seoksella ja tarjoile kylmänä.

www.superkokki.com