



Ahvenkukko

Aineet: 6 dl Vettä
1 tl Suolaa
1 l Ruisjauhoja
0,5 l Vehnäjauhoa
150 g Voita
1 kg Muikkuja
1 rkl Suolaa
300 g Siankylkeä

Valmistus: Suomusta ja perkaa kalat. Leikkaa siansivu viipaleiksi. Valmista kuoritaikina. Sekoita kylmään veteen suola, jauhot ja pehmeä voi. Taikinan pitää olla kiinteää ja napakkaa, mutta ei liian kovaa.

Levitä leivinpöydälle runsaasti ruisjauhoja. Taputtele vedellä kostutetulla kämmenellä soikean mallinen, keskeltä noin 1 1/2 senttiä paksu, reunoille oheneva taikinal Levy.

Ripottele levyllä hiukan ruisjauhoja. Lado huuhdotut, hyvin valutetut kalat kuoren keskelle keoksi siten, että pyrstöt ovat reunoihin päin. Levitä väliin pari kerrosta silavaa ja ripottele hiukan suolaa. Päälimmäinen kerros saa olla silavaa.

Kostuta taikinan reunat vedellä. Nosta taikinallevyn pitkät sivut samanaikaisesti keon päälle, sen jälkeen päät. Liimaa saumat käsin kevyesti painaen yhtenäiseksi kuoreksi. Tasaa kostutetuilla käsillä koko kukon pinta mahdollisimman sileäksi. Hiero pintaan ruisjauhoja.

Paista kukkoa uunissa 250 asteessa tunti. Kukon tulee kuorettua mahdollisimman nopeasti. Jos kukko kuorettumisen aikana alkaa laulaa eli nestettä valuu pellille, täytyy se paikata nopeasti kuoritaikinalla.

Voitele pintaa voilla. Laske uunin lämpö 150 asteeseen ja hauduta kukkoa siinä 3-4 tuntia. Voitele kerran tunnissa.

Kääri kypsä kukko folioon, peitä sitten leivinliinoilla ja anna hautua vielä pari tuntia. Savolainen tapa syödä kukkoa on leikata puukolla kanteen pyöreä aukko. Jokainen ruokailija leikkaa itselleen kuorta ja ottaa täytettä seuraksi.