



Haukipyörökät tai -mureke

Aineet: 500 g Haukea fileoituna
2 kpl Munaa
2 dl Kermaa
1 dl Maitoa
Suolaa
Valkopippuria
riipaus Cayennepippuria
Kalalientä

Valmistus: Jauha fileet monitoimikoneessa ja lisää muut aineet koneen käydessä, anna vatkaantua voimakkaasti. Valmis taikina on kuohkeaa ja sametinsileää. Keitä liemi ruodoista ja päistä ja mausta se tai käytä valmiita kalaliemikuutioita. Nostele taikinasta kahdella lusikalla pyörököitä hiljalleen kiehuvaan liemeen. Keitä kunnes ne nousevat pintaan, n. 5-8 minuuttia. Hyvä kastike kruunaa pyörökät. Tee se liemestä suurustaen ja maustaen tai tee kylmä yrttikastike kermaviilistä tai ruoanlaittojogurtista. Kalamureke kypsennetään voidellussa vuoassa uunissa vesihauteessa eli uunipannulle muutama sentti kiehuvaa vettä ja vuoka siihen. Lämpötila on 200 astetta ja aikaa kuluu n. 40 min. Vuoan pohjalle voi sommitella koristeita yrteistä, katkaravuista tai kirjolohesta. Murekkeesta voi tehdä myös raidallisen lisäämällä puoleen mureketaikinaan hienonnettua pinaattia. Oikein vanhanaikainen, perinteinen kalakukko on reilusti läskillä höystettyä, tuhtia ruokaa.