



## Kalaisa munakasrulla

Aineet: 6 kpl Munaa  
1,25 dl Vehnäjauhoa  
5 dl Maitoa  
0,5 tl Suolaa  
4 dl Kalaa kypsänä  
2-3 kpl Sipulia  
2-3 rkl Öljyä  
1 dl Kermaa  
Tilliä silputtuna

Valmistus: Valmista ensin täyte. Hienonna sipulit ja hauduta ne öljyssä pehmeiksi. Hienonna kala. Yhdistä kaikki täytteen aineet keskenään.

Vatkaa munat vaahdoksi ja lisää maito, jauhot ja suola. Levitä taikina uunipannulle leivinpaperin päälle.

Kypsennä 225 asteessa noin 15 min. Kaada kypsä levy voipaperille.

Levitä täyte tasaisesti munakaslevylle ja kääri levy rullalle. Tarjoa lämpimänä salaatin kera. Kalan tilalla voit käyttää myös sieniä.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)