



Katkaravuilla täytettyä mustekalaa

Aineet: 0,5 dl Valkoviiniä
1 Munaa
200 g Katkarapuja kuorittuna
2 dl Riisiä keitettynä
1 rkl Tomaattipyreetä
1 dl Selleriä hienonnettuna
1 dl Sipulia hienonnettuna
2 kynsi/kynttä Valkosipulia hienonnettuna
2 rkl Oliiviöljyä
500 g Mustekalan onkaloita
1 dl Tomaattimurskaa
0,5 dl Vettä
0,5 dl Oliiviöljyä
Suolaa
Valkopippuria rouhittuna

Valmistus: Tee täyte. Freesaa sipulit, selleri ja tomaattipyree öljyssä. Jäähdytä. Lisää muut täyteaineet joukkoon ja sekoita tasaiseksi. Aseta täytetyt mustekalat uunivuokaan ja kaada päälle kiehautettu kastike. Peitä uunivuoka foliokannella ja kypsennä 180 asteessa noin 30 min. Kiehauta valkoviini, tomaattimurska, vesi, öljy, suola ja valkopippuri kastikkeeksi. Leikkaa mustekalasta 1 cm:n paksuisia viipaleita ja tarjoa kastikkeen ja keitetyn riisin kera.