



Suolamolot

Aineet: 8 perunaa
20 suolasilakkaa

Valmistus: Pese perunat harjalla puhtaaksi. Liota silakat väljässä vedessä yön yli.

Leikkaa perunat viipaleiksi kattilaan ja laita silakat päälle.

Lisää vettä vain sen verran, että perunat kypsyvät. Silakat kypsyvät
päällä höyryssä. Anna kiehua noin 30 minuuttia.

Kaada vesi pois. Tarjoa kuumana raastettua sipulisurvoksen, ruisleivän ja piimän kera.

www.superkokki.com