



Pastasilakat

Aineet: 400 g silakkafileitä
4 keltuaista
2 dl kuohukermaa
200 g nauhamakaronia
1 iso kuorittu porkkana
1 kesäkurpitsa
10 cm pala purjoa
voita

Valmistus: Vatkaa kerma ja keltuaiset, laita silakat seokseen imeytymään kahdeksi tunniksi. Suikaloi vihannekset.

Keitä nauhamakaronit.

Lisää porkkanasuikaleet silloin, kun makaronien keittoaikaa on jäljellä 3 minuuttia.

Lisää purjosuikaleet 2 minuutin kuluttua ja kesäkurpitsat juuri ennen keittoajan loppumista.

Siivilöi vesi pois, laita takaisin kattilaan ja lisää nokare pehmeää voita.

Mausta korppujauhot suolalla ja pippurilla ja leivitä silakkafileet huolellisesti jauheessa.

Paista nopeasti voissa kauniin värisiksi ja nosta hetkeksi talouspaperin päälle.

Tee pastasta keko lautasen keskelle ja asettele silakkafileet kekoa vasten.