



Hapanleivällä maustettua kuhaa

Aineet: 4 kuhafileetä (n.700g)
valkopippuria
suolaa
3 rkl voita
3-4 rkl hienoksi jauhettua hapankorppua
Olutkastike:
2 rkl voita
2 rkl vehnä jauhoja
3 dl kahvikermää
½ tl kuminaa
suolaa, valkopippuria
1 dl olutta
1 dl kermavaahtoa

Valmistus: Mausta kuhafileet jauhetulla valkopippurilla ja suolalla. Laita kuhafileet voideltuun uunivuokaan ja voitele fileet pehmeällä voilla. Ripottele fileiden päälle jauhettu hapankorppu. Kypsennä uunissa +200 asteessa 10-15 minuuttia.

Sulata voi kattilassa. Lisää joukkoon vehnä jauhot ja sekoita tasaiseksi. Lisää kuuma kerma ja veitsellä hienonnettu kumina. Kypsennä kastiketta 10 minuuttia miedolla lämmöllä välillä sekoittaen. Lisää olut ja kermavaahto. Kiehauta kastike ja tarjoa heti.