



Kala-sienipannu

Aineet: 1 rkl voita
400 g kalafileesuikaleita
0,5-1 tl viherpippureita rouhittuna
0,5 dl tilliä silputtuna
1 (170 g) rasia herkkusieniä
0,5 tl jauhettua muskottipähkinää
2 dl kermaa
2 tl kirveliä
1 dl puna- tai keltasipulikuutioita

Valmistus: Sulata voi paistinpannussa ja paista kalasuikaleet. Mausta ja ripottele tillisilppu pinnalle. Lisää pestyt ja lohkotut herkkusienet, mausteet ja kerma pannuun. Keitä kunnes kerma sakeutuu kastikkeeksi. Lisää kirveli ja sipulikuutiot pinnalle. Tarjoa pannu esim. lohkoperunoiden kanssa.

Huom! Jos käytät marinoituja kalasuikaleita, tarkista kastikkeen maku ja lisää suola vasta valmistuksen loppuvaiheessa.

Valmistusaika 20 minuuttia.