



Hauki uunissa

Aineet: 1 kg haukea
munanvalkuainen
korppujauhoja
suolaa
1/2 rkl vehnä jauhoja
100g voita
sokeria
vettä

Valmistus: Hauki suomustetaan, aukaistaan ja asetetaan selkäpuoli ylöspäin uunivuokaan, jossa rasva on ruskistunut.
Sivellään hauki munanvalkuaisella ja ripotellaan korppujauhoja ja suolaa sen pinnalle.
Kun hauki on ruskistunut, lisätään vuokaan hiukan kiehumaa vettä.
Haukea valellaan liemellä aina vähän ajan kuluttua siten, että sen pinta ei pääse kovettumaan.

www.superkokki.com