



Kalapotti

Aineet: Perinteinen kalapotti
2,5 kg muikkuja
suolaa
250 g savustettua siansivua
Kuoritaikina:
0,75 dl vettä
0,25 tl suolaa
2 dl ruisjauhoja
Nykyajan rikastettuun versioon voi kalalajia vaihtaa ja lisätä juureksia.
1,5 - 2 kg kalaa (perattua kalaa n.200 - 300 g / hlö, esim. pikkuahvenia perattuna ja suomustettuna, ahvenfileitä, siikafileitä perattuja silakoita tai muikkuja)
1 sipuli
1 porkkanaa
1 palsternakka
merisuolaa
(mustapippuria)
170 g pekonia (tai n. 100 g voita)
Ruistaikinakuori:
1 dl vettä
0,5 tl suolaa
0,5 dl vehnä jauhoja
3 dl ruisjauhoja
Tarjoiluun: salaattia ja smetanaa

Valmistus: Lado kalat sekä kuoritut ja paloitellut juurekset kerroksittain neljään uuninkestävään annoskulhoon.
Ripottele väliin myös suolaa ja halutessasi pippuria.
Peitä kalat ja juurekset pekoniviipaleilla (tai voilastuilla).
Valmista taikinakuori. Sekoita vesi, suola, vehnä jauhot ja ruisjauhot keskenään kovahkoksi taikinaksi. Kauli taikinasta annoskulhojen suuta hieman suuremmat kannet.
Peitä potti ruistaikinakansilla.
Paista potteja 175 asteisessa uunissa noin 1 tunnin.
Tarjoa kalapotit salaatin ja smetanan kanssa.