



Hauki troolari Alfán tapaan

Aineet: 1½ kg hauki
1 dl purjosipuli silppua
2 dl kypsää riisiä
2 dl hienonnettua munaa
1/2 tl suolaa
200 g kylmäsavukirjolohiviipaleita
6 pientä perunaa
5 porkkanaa lohkoina
2 dl seka- tai herkkusieniä
20 g rasvaa
1-2 dl valkoviiniä tai kermaa

Valmistus: 1. Avaa suomustettu ja perattu hauki.
2. Sekoita purjo, riisi ja muna sekä mausta seos suolalla. Täytä kala.
3. Peitä hauki kirjolohiviipaleilla ja pane paistopussiin jossa ovat kuoritut perunat sekä porkkanalohkot ja sienet.
4. Lisää rasvaa kalan pinnalle ja nestettä pussin pohjalle. Sulje pussi.
5. Tee ylöspäin osoittavaan kulmaan pieni reikä.
6. Paista kalaa 40 minuuttia 190 asteisessa uunissa. Koristele kala tomaateilla, persiljalla ja tillillä. Tarjoa saaristolaisleivän kanssa.