



Hein'ajan lahnafilee

Aineet: 1 kg lahnafilee
karkeaa suolaa
3 dl kermamaitoa
1 dl hienonnettua ruohosipulia
10 g voita

Valmistus: 1. Anna lahnafileen olla suolassa pari tuntia.
2. Leikkaa kala neljään osaan. Pane kattilaan vainokare, lahnapalat, kermamaito ja ruohosipuli. Kiehauta herkkua.
3. Anna lahnaherkun hautua kannen alla 30 minuuttia.

www.superkokki.com