



Helppo savulohivuoka

Aineet: 5 dl ruis- tai kaurapastaa
n. 1 litra vettä
1 kalaliemikuutio
2 tl öljyä
1-2 sipulia
250 g kylmäsavukirjolohta
1-1 1/2 tuoretta tilliä tai 1 rkl kuivattua tilliä
1/2 tl sitruunapippuria
1 dl juustoraastetta
Munamaito:
2 munaa
6 dl maitoa
1/2 tl suolaa
Pinnalle:
juustoraastetta

Valmistus: Keitä pastaa 5 minuuttia kalaliemikuutiolla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta pasta lävikössä.

Hienonna sipuli, leikkaa kirjolohi pieniksi paloiksi ja hienonna tilli. Kuullota hienonnettu sipuli pannulla.

Kaada esikeitetty pasta voideltuun laakeaan uunivuokaan (tilavuus n. 2 litraa). Lisää sipuli, kalapalat, tilli, sitruunapippuri ja juustoraaste. Sekoita keskenään.

Sekoita munamaidon aineet keskenään ja kaada vuokaan. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Kypsennä 200 asteessa uunin alatasossa noin 50 minuuttia.