



Herkkulettuset savukalan kera

Aineet: 2 munaa
6 dl maitoa
½ dl öljyä
riipaus suolaa
4 dl sämpylä- tai hiivaleipäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
15 savusilakkaa tai -muikkua tai muuta savukalaa
purjoa tai sipulia
Kastike:
1 tlk kermaviiliä
1 tlk hienorakeista raejuustoa
2 dl hienonnettuja suolasieniä, suolakurkkuja, mätiiä tai mätitahnaa
ruohosipulia
(suolaa)

Valmistus: 1. Sekoita munat, maito, suola ja öljy.
2. Lisää jauhot, joihin on lisätty leivinjauhe.
3. Sekoita joukkoon peratut ja paloittelut savukalat sekä rasvassa pannulla tai mikrossa pehmitetty sipulisilppu.
4. Paista paksuhkot ohukaiset lettupannulla ilman rasvaa miedolla lämmöllä hitaasti molemmilta puolilta.
5. Tarjoa tirisevän kuumina maustetun kermaviili-raejuustokastikkeen kanssa.
Letut voi valmistaa myös muurinpohjapannulla nuotiolla tai vohveliraudalla.