



Johannan kalaherkku

Aineet: 400 g tuoreita, ruodottomia ja nahattomia kalafileitä (silakkaa, siikaa, ahventa, kuhaa tai haukea)
voita tai margariinia
sitruunapippuria
suolaa
2 dl kevyt- tai kuohukermaa

Valmistus: 1. Paista kalafileet paistinpannulla voissa tai margariinissa.

2. Mausta sitruunapippurilla ja suolalla.

3. Lisää kerma ja hauduta kannen alla hetki.

Tarjoa perunoiden, riisin tai pastan kera. Väriksi ja lisämausteeksi voit lisätä juuri ennen tarjoilua kuutioidun paprikan ja hienonnettuja tuoreita mausteyrtejä esimerkiksi sitruunamelissaa, rakuunaa tai basilikaa.

www.superkokki.com