



Juustokuorrutetut kampelat

Aineet: 600 g kampelafileitä
1-2 rkl sitruunanmehua
2 kananmunaa
1 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
1/4 valkopippuria
1 dl korppujauhoja
2 dl juustoraastetta

Valmistus: 1. Kostuta kampelafileet sitruunamehulla. Riko munat lautaselle ja sekoita niihin suola ja pippurit.
2. Sekoita toiselle lautaselle korppujauhot ja juustoraaste.
3. Kastele kalafileet munassa ja sen jälkeen korppujauho-juustoseoksessa.
4. Pane kalafileet uuniin ja paista 175 asteessa n. 25 minuuttia.

www.superkokki.com