



Turskaa Galician tapaan

Aineet: 800 g turskaa
2 tl suolaa
1 dl kasviöljyä
2 sipulia
4 valkosipulinkynttä
8 perunaa
1 rkl vehnäjauhoja
vettä
½ tl suolaa
1 tl hienonnettua timjamia
1 laakerinlehti
6 kokonaista valkopippuria
1 tl paprikajauhetta
½ dl hienonnettua persiljaa

Valmistus: Perkaa turska ja leikkaa paksuiksi viipaleiksi.

Ripottele suola turskapaloille ja jätä vetäytymään.

Kuumenna öljy isossa pannussa, lisää hienonnetut sipulit ja paloitellut valkosipulit. Kypsennä pehmeiksi, älä ruskista.

Lisää kuoritut, ½ sentin viipaleiksi leikatut perunat pannuun ja kääntele niitä, kunnes ne ovat vaaleanruskeita.

Ripottele vehnäjauhot pannuun ja kääntele. Kaada vettä pannuun sen verran, että perunat peittyvät.

Lisää mausteet ja keitä hiljalleen noin 10 minuuttia.

Kaada perunaseos uunivadille. Nosta turskaviipaleet perunoiden päälle. Kypsennä 225 asteisessa uunissa noin ½ tuntia.

Kokeile kypsyys ja tarkista maku.