



Igorin ahvenpata

- Aineet:** Tarvitset: Padan pohjalle 100 g voita, 2 dl kuivaa tai puolikuivaa valkoviiniä, 2 - 3 suolakurkun mehut, jotka puristetaan joukkoon, 4 - 10 valkosipulin kynttä murskataan tai puristetaan sekaan
- Valmistus:** Pataan ladotaan 1/2 - 1 kg ahvenia (fileitä vähemmän). Kaloihin ripaus suolaa. Vettä niin että kalat peittyvät kokonaan. Pata uuniin 150 asteeseen 45 minuutiksi. Sammuta uuni ja ota pata esiin. Murskataan joukkoon reilusti yrttejä tilliä, kuivattua selleriä, persiljaa, kirveliä jne. mitä makuja haluat. Padasta otetaan tilkka nestettä sekoitetaan siihen purkillinen smetanaa ja tämä takaisin pataan . Pata takaisin suljettuun uuniin jälkilämpöön ainakin vartiksi. Tarjotaan puikulaperunoiden kanssa.

www.superkokki.com