



Savunmakuinen sienivuoka

- Aineet:** 1/2 l nummi-, voi- tai herkkutatteja tai muita miedohkoja sieniä
voita, margariinia tai öljyä
4 isoa savusilakkaa tai 8 pienempää
Munamaito:
4 munaa
2 dl maitoa
Vuoan voiteluun:
voita tai margariinia
(Pinnalle: juustoraastetta)
- Valmistus:** Puhdista sienet ja hienonna ne. Paista kevyesti paistinpannussa. Kun neste on haihtunut kaada sienet kerrokseksi vuoan pohjalle. Perkaa silakat ja levitä kalapalat sienten päälle. Vatkaa munat ja lisää maito. Mausta miedosti suolalla. Kaada munamaito vuokaan. (Ripota pintaan kerros juustoraastetta.) Kuumenna paistosta uunissa kunnes munamaito on hyytynyt ja ruoka on pinnalta kullankeltainen, 175 C:ssa 20 - 30 minuuttia.
Ruoka on hyvää sekä kylmänä että lämpimänä.