



Sampea luostarin tapaan

Aineet: sampi
200 g tatteja tai herkkusieniä
perunoita
sipulia
juustoraastetta
kastike:
1tl voita
1 tl jauhoja
smetanaa
suolaa

Valmistus: Puhdistettu ja huuhdeltu sampi paloitellaan, suolataan, pippuroidaan, pyöritetään jauhoissa ja ruskistetaan kevyesti pannulla. Tatit ja samoin renkaiksi leikattu sipuli ruskistetaan.

Kala laitetaan uunipannulle ja ympäröidään paistetuilla perunoilla, tateilla, sipulilla ja valellaan kastikkeella, joka on valmistettu kiehattamalla aineet keskenään. Peitetään juustoraasteella, valellaan voisulalla ja laitetaan kuumaan uuniin 10 minuutiksi.

Tarjolle vitäessä lisätään persiljasilppua.

Jo hyvin kaukaisista ajoista sampi on eri muodoissa koristanut venäläistä pöytää. Sammesta valmistetaan kalakeittoa ja soljankaa, sitä syödään keitettynä, korppujauhossa pyöritettynä ja taikinassa paistettuna ja grillattuna. Venäläisen keittiön ylpeytenä ovat aina olleet uunissa paistetut ruoat ja ensisijassa uunissa paistettu sampi.