



Valkoturskaa Galicialaiseen tapaan - Merluza a la gallega

Aineet: 800 gr turskafilettä
2 dl oliiviöljyä
150g sipulia
2 kg perunoita
1 ruokalusikallinen vehnäjauhoja
suolaa, valkosipulia, persiljaa, laakerinlehtiä ja paprikajauhetta

Valmistus: Leikkaa turskafile paksuiksi viipaleiksi. Kuumenna öljy suuressa paistinpannussa.

Ruskista hienonnettu sipuli öljyssä, lisää kaksi murskattua valkosipulinkynttä, ruokalusikallinen hienonnettua persiljaa ja teelusikallinen paprikajauhetta.

Viipaloi perunat ohuiksi viipaleiksi, lisää ne paistinpannuun ja ripottele vehnäjauhot perunoiden päälle. Kun perunat ovat ruskistuneet lisää lihalientä niin että perunat juuri ja juuri peittyvät.

Lisää suola, vähän persiljaa ja muutama laakerinlehti.

Anna kiehua 15 minuuttia.

Kaada seos laakeaan uunivuokaan.

Levitä miedosti suolatut turskanpalat päälle.

Laita vuoka uuniin 200 asteeseen noin 15 minuutiksi.