



Kalamureke

Aineet: 200 g ryöpättyä pinaattia tai nokkosia
2 rkl voita
500 g kalafileitä (haukea, kuhaa, ahventa)
2 munaa
2 dl kermaa
suolaa ja valkopippuria
korppujauhoja ja rasvaa vuokiin

Valmistus: 1. Hauduta ryöpättyä pinaattia voissa viitisentoista minuuttia.
2. Jauha kala tehosekoittimessa. Lisää siihen munat ja kerma. Mausta kalamassa suolalla ja pippurilla.
3. Voitele uunivuoka tai tarvittava määrä annosvuokia ja ripottele niihin korppujauhoja. Kaada pohjalle kalamassaa ja pinaattiseosta vuorotellen. Kypsennä vesihauteessa 200 asteisessa uunissa tunnin verran.
4. Tarjoile esimerkiksi viiriäisten munien, kuorittujen katkarapujen ja siian mädin kera.

www.superkokki.com