



Kurkkukastike

Aineet: 1 vihreä kurkku
1 pieni sipuli tai pari vihersipulia
öljyä
1 tlk smetanaa
suolaa
mustapippuria
timjamia
silputtua ruohosipulia
(sinihomejuustoa muruina)

Valmistus: 1. Halkaise kurkku pituussuunnassa ja koverra pois siemenet. Leikkaa kurkunpuolikkaat ohuiksi viipaleiksi. Silppua sipuli.

2. Kuullota sipulia ja kurkkuviipaleita öljyssä, kunnes ne hiukan pehmenevät. Lisää smetana ja keittele hetki.

3. Mausta maun mukaan ja tarjoa paistetun tai savustetun kalan ja perunoiden kanssa.

www.superkokki.com