



Hapankala

Aineet: särkiä
suolaa

Valmistus: Särjet suolataan, mutta suolaa käytetään tavallista vähemmän. Tällöin kalat happanevat.

Vanhat kalamiehet ovat pitäneet suolasärkiä vasta sitten maukkaina, kun ne ovat olleet ja vähän hapantuneita. Vain muutamissa taloissa on ollut tapana panna kaloihin niin vähän suolaa että ne ovat hapantuneet. Karviassa vain hauki on pantu runsaaseen suolaan. Muut kalat, made, ahven ja särki on hapatettu sen verran, että ne ovat haiskahtaneet. Pyntit ovat olleet pieniä lippokaloja, jotka on suolattu sellaisinaan vähän hapattamalla.

www.superkokki.com