



Seitiä juustokastikkeessa

Aineet: 1 pkt pakasteseitiä
n. 10 cm pala purjoa
margariinia
3 rkl tomaattipyreetä
2 tl silputtua tilliä
riipaus mustapippuria
Kastike:
1 rkl margariinia
2 rkl vehnä jauhoja
3 dl maitoa
1/2 tl suolaa
2 dl juustoraastetta

Valmistus: Viipaloi purjo ja kypsennä viipaleet margariinissa.

Pane voidellun uunivuoan pohjalle ohuet seitiviiipaleet.

Peitä kala purjolla, tomaattipyreellä ja mausteilla.

Valmista kastike. Sulata margariini ja lisää jauhot sekä maito.

Sekoita.

Kuumenna koko ajan sekoittaen ja keitä 5 min.

Lisää suola ja juustoraaste. Kaada juustokastike vuokaan.

Paista 175 asteessa 40 minuuttia. Tarjoa perunoiden ja juuresraasteen kanssa.