



Haukea tai kuhaa Puolan tapaan

Aineet: n. 1 kg haukea tai kuhaa
2-3 kovaksikeitettyä munaa
150 g voita
kalalientä
½ sitruunan mehu
valkopippuria
suolaa
ruohosipulia

Valmistus: Paloittele perattu hauki 3-4 sentin paloiksi. Kuha on paras valmistaa kaksinkerroin taitetuista fileistä. Pane kalapalat vierekkäin kattilan pohjalle ja kaada niille kylmää voimakasta kalalientä sen verran, että palat juuri ja juuri peittyvät. Anna kiehahtaa ja alenna lämpö hiljaa poreilevaksi. Kypsennä kalan paksuuden mukaan 10-20 minuuttia.

Ota kalat reikäkauhalla varovasti liemestä ja pidä lämpiminä folion alla.

Kastiketta varten hakkaa kananmunat hienoksi. Sulata voi, vähennä lämpöä, sekoita voihiin munahakkelus, sitruunan mehu ja mausta suolalla ja pippurilla. Kaada osa kastikkeesta kuumennetuille lautasille tai tarjoiluvadille, ripottele pinnalle silputtua ruohosipulia ja nosta kalapalat päälle. Kaada loput kastikkeesta kastikemaljaan.

Tarjoa tilliperunoiden kanssa.