



Rantakala -resepti

- Aineet:** Tarvitset: noin 1.4 kiloa ahvenia, ruisleipää neljä-viisi palaa, kolme keskikokoista sipulia, voita noin 150 g, tilliä ja suolaa sopivasti maun mukaan
- Valmistus:** Kalat perataan ja laitetaan keittopataan tai kattilaan, vettä laitetaan sopivasti jotta kalat peittyvät. Ruisleipä murretaan käsin paloiksi ja heitetään pataan tai kattilaan, samoin kuin sipulit, voi, suola ja tilli. Pata tai kattila laitetaan avotulelle ja sitä keitetään noin 20 minuuttia, kuitenkin niin pitkään kunnes kala on kypsää, siis kunnes ruoto irtaoo. Voidaan tehdä myös keittiössä, mutta pikantti savunmaku ja luonnon läheisyys jää pois.

www.superkokki.com