



Tattikastike kuivatuista tateista

Aineet: 2 dl kuivattuja tatteja
3 sipulia
2 rkl öljyä
2 rkl vehnä jauhoja
suolaa
valkopippuria
valkosipulisuolaa
1 nippu persiljaa
3 dl tattien liotusvettä
2 dl smetanaa
(1-2 rkl sherryä)

Valmistus: Huuhtelee ja pane tatit likoamaan pieneen vesimäärään muutamaksi tunniksi. Pilko ja paista sipulit. Valuta tattit. Säästä liotusvesi. Pilko tatit ja lisää pannuun sipulin joukkoon.

Ruskista hetki, mausta, lisää vehnä jauhot ja käytä tattien liotusvettä kastikkeen nesteeksi. Lisää smetana ja hienonnettu persilja. Hauduta kannen alla hyvin hiljaisella lämmöllä noin 10 minuuttia. Halutessasi lisää sherryä makua juhlistamaan.

www.superkokki.com