



Kympin haukipihvit

Aineet: noin 800 g haukifileetä
1 iso sipuli
2 munaa
1 tlk anjovista (125 g)
1 tlk smetanaa
1 pussi herkkusieni-
tai sipulikeittoa
(sitruunapippuria)
Paistamiseen:
voita

Valmistus: 1. Viipaloi nahaton haukifilee tehosekoittimeen ja lohko joukkoon sipuli. Lisää munat, anjovikset liemineen, smetana ja keittopussin sisältö.

2. Jauha tasaiseksi massaksi ja mausta tarvittaessa sitruunapippurilla.

3. Muotoile taikinasta ohuita pihvejä ja paista paistinpannussa molemmin puolin voissa kullanuskeiksi.

Tämä kuopiolaisen Terho Huttusen ohje on julkaistu Kalaruuan ystävien yhdistyksen jäsenkirjeessä.

Ohjeesta riittää kuudelle.