



Rantakala Resetti - Esa Lahtela

Aineet: n. 1.4 kiloa ahvenia
4-5 palaa ruisleipää
3 keskikokoista sipulia
n. 150g voita
tilliä
suolaa

Valmistus: Perkaa kalat kattilaan. Lisää vettä niin että kalat peittyvät.

Ruisleipä murretaan käsin paloiksi ja heitetään kattilaan, samoin kuin sipulit, voi, suola ja tilli.

Kattila laitetaan avotulelle ja sitä keitetään ~20 minuuttia, kuitenkin niin pitkään kunnes kala on kypsää eli kunnes ruoto irtoaa.

Voidaan tehdä myös keittiössä, mutta pikantti savunmaku ja luonnon läheisyys jää tällöin pois.

www.superkokki.com