



Igorin Ahvenpata - Martti Korhonen

Aineet: ½-1 kg Ahvenia
vettä
100 g voita
1 purkki smetanaa
2 dl kuivaa tai puolikuivaa valkoviiniä
2-3 suolakurkun mehut, jotka puristetaan joukkoon
4-10 valkosipulin kynttä murskataan tai puristetaan sekaan
suolaa
tilliä
selleriä
persiljaa
kirveliä
(muuta yrttejä oman maun mukaan)

Valmistus: Laita pataan 1/2 - 1 kg ahvenia (fileitä vähemmän). Laita kaloihin ripaus suolaa. Lisää vettä niin että kalat peittyvät kokonaan.

Laita pata uuniin 150 asteeseen 45 minuutiksi.

Laita uuni pois päältä ja ota pata esiin. Murskaa joukkoon yrtit.

Ota padasta tilkka nestettä ja sekoita siihen purkillinen smetanaa ja laita smetana seos pataan. Laita pata takaisin suljettuun uuniin jälkilämpöön ainakin vartiksi.

Tarjotaan puikulaperunoiden kanssa.