

# KALAPUIKOT

(4 annosta)

SYDÄNMERKKI-  
RUOKAOHJE

## Tarvitset

400 grammaa seiti-kalaa (pakaste)

$\frac{3}{4}$  teelusikallista suolaa

$\frac{1}{2}$  teelusikallista mustapippuria

1 muna

2 dl korppujauhoja

## Paistamiseen

$\frac{1}{2}$  desilitraa öljyä



## Raaka-aineet



seiti



suola



mustapippuri



muna



korppujauho



öljy

## Työvälineet



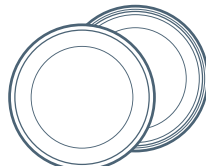
leikkuulauta



leikkuuveitsi



teelusikka (tl)



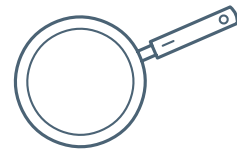
2 lautasta



haarukka



desilitra (dl)



paistinpannu



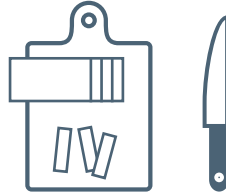
paistinlasta

## Tee kalapaukit näin

- 1 Laita **400 grammaa jäistä seitiä** leikkuulaudalle. Anna sulaa noin **tunti**.



- 2 Leikkaa kala leikkuuveitsellä **12 osaan**.



- 3 Ripottele **¾ teelusikallista suolaa** kalapalojen päälle.

¾ X



- 4 Ripottele **½ teelusikallista mustapippuria** kalapalojen päälle.

½ X



- 5 Riko **1 muna** lautaselle. Sekoita haarukalla tasaiseksi.



- 6 Mittaa **2 desilitraa korppujauhoja** toiselle lautaselle.

2 x

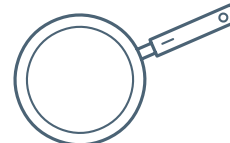


- 7 Pyörittele kalapalat ensin kananmunassa ja sitten korppujauhoissa.



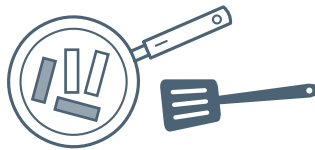
- 8 Mittaa paistinpannulle **½ desilitraa öljyä** ja kuumenna hetki.

½ X



---

9 Paista kalapalat öljyssä **miedolla lämmöllä** kauniin ruskeiksi. Kääntelee paloja välillä paistinlastalla.



---

10 Tarjoa kalapuikkojen kanssa **perunamuusia** ja **salaattia**.

