

paistettut muikut

KALAKONTIN RESEPTI

raaka-aineet

- tuoreita Saimaan muikkuja
- Rapion myllyn karkea ruisjauho (Juvalta)
- voita
- suolaa
- uusia perunoita tai perunamuusia
- sitruunaviipale

Kastike:

- kermaviili
- sipuli
- tilli
- sitruunapippuri

ohje

- Sekoita suola jauhoihin, kuumenna pannu, älä säästele voita
- Paista noin 2-3 minuuttia molemmilta puolilta, kunnes muikut ovat tumman ruskeita ja rapsakoita.
- Tarjoile välittömästi kermaviilikastikkeen kera ja uusien perunoiden kera.

Kalakontti

LUE LISÄÄ JA OSTA VERKOSTA KALAKONTTI.FI

äijämuikut



KALAKONTIN RESEPTI

raaka-aineet

- Kalakontin savumuikkuja, purkki tai useampi
- tuoretta ruisleipää (jos on)
- voita (jos on)

ohje

- Jos on aamulla pää kipeä tai muuten vaan huikoo, niin avaa purkki savumuikkuja ja pistä ruisleivän päälle.
- Siirrä ääntä kohti ja elämä hymyilee taas!
- Varoitus: iltopäivällä saattaa alkaa taas janottamaan...

