

Kalapihvit

Tähän reseptiin sopivat monet erilaiset kalalajit, esimerkiksi erilaiset särkikalat tai hauki. Mikäli omistat tehokkaan lihamyllyn voit laittaa sekaan myös hieman ruotoisia kaloja, sillä lihamyllyssä ruodot jauhautuvat niin pieneksi ettei niitä huomaa.

Ainekset:

- n.1 kg kalafileitä
- 2 kananmunaa
- 1 dl korppujauhoja
- 2 dl ruokakermaa
- 1 sipuli hienonnettuna
- 2 tl suolaa
- mausteeksi esimerkiksi valko- tai sitruunapippuria sekä tilliä
- Paistamiseen öljyä ja voita

Jauha kalat monitoimikoneessa tai lihamyllyllä kahteen kertaan. Lisää kalamassaan muut ainekset ja sekoita koneella tai käsin. Tämän jälkeen muotoile taikinasta kosteilla käsillä pihvejä ja paista ne ruskeiksi panulla, käytä paistamiseen öljy-voi seosta. Voit paistaa pihvit myös uunissa tai tehdä massasta kalamurekettä.

