

Paistettua turskaa

Μπακαλιάρος τηγανητός τηγανητός

500 g	Suolattua kuivaa turskaa
	Vettä liotukseen
3 dl	Vehnäjauhoja
1 tl	Leivinjauhetta
	Suolaa
1½dl	Vettä
1	Kananmuna
2 dl	Oliiviöljyä paistamiseen



Edellisenä päivänä ennen valmistusta pese turska ja poista ensin suola. Laita se veteen kulhoon n. 10 tunniksi. Vaihda vettä 3 – 4 kertaa, jotta suola poistuu.

Leikkaa kala paloiksi ja poista nahka ja ruodot.

Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin. Tee jauhoista, suolasta, munasta ja vedestä taikina.

Kuumenna öljy.

Kasta kukin kalan pala taikinassa ja paista kullanruskeiksi. nosta valumaan.

Tarjoa esim. munasitruunakastikkeen ja sitruunalohkojen kanssa.

Tarjoile lisänä esim. punajuurisalaattia ja keitetyjä kasviksia, riisiä tms.