

Perämeren perunalaatikko

1 prk (n. 150 -200 g) kotimaista kalasäilykettä
800 g jauhoista perunaa
2–3 kpl porkkanaa
4 dl ruokakermaa
0,5 dl hienonnettua tilliä
1 tl suolaa
rypsiöljyä ja/tai voita paistamiseen

Kuori ja viipaloi perunat ja porkkanat. Voitele uunivuoka. Lämmitä uuni 175 asteeseen. Kuullota peruna- ja porkkanaviipaleita pienissä erissä öljyssä tai voissa paistinpannulla. Mausta suolalla. Lado perunat, porkkanat, kalamuru ja tillisilppu kerroksittain uunivuokaan. Laita päällimmäiseksi kerrokseksi ainoastaan perunaviipaleita. Kypsennä uunissa noin 30 minuuttia, jonka jälkeen kaada ruokakerma vuokaan tasaisesti ja jatka kypsennystä vielä noin 30–45 minuuttia. Peitä laatikko tarvittaessa loppupaistoajasta foliolla.
Resepti: Maa- ja kotitalousnaiset