

Pielisjärven kalaruukku

Varaa kalaruukkuun kalaa valintasi mukaan; pieniä ahvenia tai särkiä ruodottomana, haukea ruodottomana tai muikkua. Pielisen pieni muikku käy myös mainiosti. Lisäksi sipulia, suolaa, tomaattia paseerattuna, mauste-pippuria rouhittuna sekä rypsiöljyä. Valmista edellisenä päivänä hiivaleipätaikina ja anna taikinän olla jääkaapissa yön yli. Varaa jokaiselle ruokailijalle oma pieni ruukku tai yksi iso, laakea ruukku, mielellään keraaminen tai savinen.



Lado kalaviipaleet tai kokonaiset, peratut ahvenet tai muikut vuoron perään suolan ja sipulin kanssa ja rouhi sekaan hieman maustepippuria. Annosruukkuihin riittää pari kerrosta, isompaan tarpeen mukaan. Lisää paseerattu tomaatti ja päällimmäiseksi loraus rypsiöljyä. Jos et pidä tomaatista, voit laittaa vain öljyä tai vaikkapa pekoliviipaleita. Kaulitse hiivaleipätaikinasta noin sentin paksuinen kansi jokaiseen vuokaan ja pistele haarukalla. Laita uuniin 250-asteen lämpöön noin puoleksi tunniksi. Pienennä lämpötila noin 150-asteeseen ja jatka paistamista noin tunti. Sen jälkeen säädä uunin lämpö sataan asteeseen ja paista vielä tunti. Lopuksi laita folio päälle ja sammuta uuni. Anna ruoan hautua rauhassa. Ahvenille, joissa on ruodot, täytyy varata kolme tuntia aikaa.

Tarjoillessa laita jokaiselle oma ruukku sekä vierelle matala lautanen, johon viipaloidaan "kansi" ja oma kippo munavoille sekä sitruunaviipaleita. Laita koristeeksi jotakin vihreää. Tämä on illanistujaisruokana oikeaa "äijäruokaa". Salaatinlehdet voi korvata kauniilla lautasliinoilla.

Heljä Meriläinen, Lieksa