

## Paistetut muikut

Annos on helppo valmistaa niin kotona, kuin ulkona grillin ääressä tai vaikkapa ”tulilla”

N. 1 kilo Nurmeksen Kalan tuoreita perattuja muikkuja

1 ½-2 dl. ruisjauhoja

Voita

Ruokaöljyä

Maustamiseen:

Suolaa

Sitruuna (ei välttämätön)

Tillioksat (koristeeksi)

## Lisäke

1 kg perunaa esim. Rosamunda

N. 100 g voita (voi käyttää myös margariinia)

Maitoa

Vettä keittämiseen

Suolaa

Ruohosipulia

## Valmistus

Kuori ja huuhtelee perunat, paloittele ne lohkoiksi.

Keitä perunat hiukan ylikypiksi, ja kaada keitinvesi talteen, jos aiot käyttää sitä nesteenä soseutuksessa.

Lisää perunoiden joukkoon suola ja voi (tai margariini) ja survo perunasurvimella perunat muusiksi, ja lisää samalla myös lämmitetty neste, kukin makunsa mukaan, tässä voi käyttää myös muitakin kuin ylläolevia nesteitä, kunnes perunamuusi on sopivan notkeaa.

## muikut

Sillä aikaa, kun perunat kiehuvat huuhtelee ja valuta muikut kuivaksi, sekoita ruisjauhot ja suola keskenään joko kulhossa, tai jos olet ns. tulilla siisti puhdas muovipussikin käy siihen.

Lisää muikut jauho- suola seokseen ja kääntele varoen lusikalla tai vastaavalla kulhossa tai, kääntelemällä pussia ylösalaisin tietenkin pussinsuuta kiinni pitäen ☺ niin että muikut saavat tasaisen jauhokerroksen kylkiinsä.

Lämmitä pannu ja lisää voi-öljy seos, älä kuumenna liikaa.

Lisää muikut paistinpannulle latoen ne vierekkäin ja paista molemmin puolin kypsäksi ja kullanuskeiksi, mutta varo ylipaistamasta, muikku on herkkä raaka-aine

Nosta paistetut kypsät muikut tarjoilualustalle tai suoraan lautaselle, ja paistettujen muikkujen päälle käy vaikkapa tilli koristamaan annosta.

Lautasen reunaan pala sitruunaa, jos haluaa lisätä hapokkuutta ateriaan ja nosta, valmis maukas perunamuusi muikkujen seuraksi.

Lisukkeiden suhteen muikku on verraton kaveri, on sitten kysymyksessä perunamuusi, kesäinen salaatti tai vaikkapa juuri valmistettu metsäsienikastike.

Tärkeä asia koko prosessin aikana on rentous, hyvä mieli ja jatkuva maistelu.

**Hyvää ruokahalua t. Nurmeksen Kalan henkilökunta**