KALARUOAT

Mademuhennos	
1 kg	madetta
2 ½ dl	vettä
¼ rkl	suolaa
1 tl	sokeria
4	maustepippurimarjaa
1/4	sipulia
KASTIKE	
1 rkl	voita tai margariinia
2 rkl	vehnäjauhoja
2 dl	maitoa
	suolaa
1	munankeltuainen
Made kastetaan kiehuvaan veteen, raaputetaan valkoiseksi (kaltataan), perataan ja huuhdotaan. Mäti, maksa ja maiti otetaan talteen. Paloiteltu kala, maksa, maiti ja mausteet pannaan veteen ja saavat kiehua kypsiksi. Voi ja vehnäjauhot käristetään, kalaliemi ja maito lisätään vähitellen, kastike saa kiehua hetken, suurustetaan munankeltuaisella, maustetaan ja kaadetaan vadille kalan päälle. Muhennos koristellaan sitruunaviipaleilla ja maksalla. Mäti käytetään tuoreena erikseen .	

Silakat tomaattikastikkeessa	
½ kg	silakoita
	anjovista
1 rkl	margariinia
2 dl	kermaa
4 tl	tomaattisosetta
Silakat perataan ja huuhdotaan pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan. Anjovispalanen pannaan joka kalan sisään ja kalat ladotaan voideltuun vuokaan. Kerma ja tomaattisose sekoitetaan ja kaadetaan kaloille, margariinikokkareita pannaan pinnalle. Kalat kypsennetään uunissa ja tarjotaan lämpiminä.	

Täytetty hauki	
1 -1 ½ kg	hauki
½ rkl	suolaa

KALARUOAT

2 rkl	voita tai margariinia
TÄYTE	
½ dl	riisisuurimoita
	vettä, suolaa
½ rkl	voita tai margariinia
1	kovaksi keitetty muna
5	keitettyä luumua
KALAN PINNALLE	
1 rkl	korppujauhoa
1 tl	vehnäjauhoa
KASTIKE	
1 rkl	vehnäjauhoja
½ dl	kermaa
	kalalientä tai vettä
	suolaa

Kala perataan, huuhdotaan, kuivataan ja hierotaan suolalla. Huuhdotut riisisuurimot keitetään pehmeiksi paljossa suolatussa vedessä ja vesi siivilöidään pois. Voi tai margariini ja hienonnettu muna sekoitetaan riisisuurimoihin ja kala täytetään seoksella. Luumut, joista kivet on poistettu, pannaan kalan täytteen päälle ja kala ommellaan kiinni.
Voi tai margariini ruskistetaan uunipannussa, kala pannaan siihen, valellaan pannussa olevalla rasvalla ja vehnä - ja korppujauhoseos sirotellaan pinnalle. Kala pannaan uuniin ja saa sitten hiljalleen paistua kypsäksi. Paistumisen aikana kalaa valellaan usein ja vettä lisätään silloin tällöin. Kun kala on kypsä, se nostetaan vadille ja lanka poistetaan. Jauhot ruskistetaan pannussa olevassa rasvassa, kalalientä tai vettä lisätään niin paljon, että kastikkeesta tulee parhaan sakoista, jolloin se maustetaan kermalla ja suolalla.
Kala koristellaan sitruunaviipaleilla, tillillä tai persiljalla.

Lipeäkalalaatikko	
1 ½ dl	riisisuurimoita
½ litraa	vettä

KALARUOAT

3-4 rkl	margariinia tai voita
½ litraa	keitettyä lipeäkalaa
	suolaa, hienonnettua valkopippuria
Huuhdotut suurimot keitetään vedessä puolipehmeiksi, margariini tai voi, perattu hienonnettu kala ja mausteita sekoitetaan joukkoon. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan ja paistetaan uunissa kauniin ruskeaksi. Laatikko tarjotaan sulatetun voin kera. Tähteeksi jääneestä keitetystä tai paistetusta tuoreesta kalasta laatikko valmistetaan samalla tavalla.	

Silli sitruunakastikkeessa	
2	suurta suolasilliä
3 dl	kermaa tai maitoa
3 rkl	margariinia tai voita
2 tl	vehnäjauhoja
	sitruunanmehua
½ tl	hienonnettua valkopippuria
½-1 tl	sokeria
1	muna
Liotetut sillit perataan, halkaistaan, nahka ja ruodot poistetaan ja kaloille kaadetaan kiehuvaa vettä. Jäähtynyt vesi kaadetaan varovasti pois, uutta kiehuva vettä lisätään ja kaadetaan pois. Kerma tai maito, margariini tai voi ja jauhot sekoitetaan kasarissa ja saa sekoittaen kiehua hetken. Kastike maustetaan sitruunan mehulla, valkopippurilla ja sokerilla, vatkattu muna lisätään, kastiketta vispilöidään tulella, kunnes se sakenee, mutta ei saa kiehua ja kaadetaan sillien päälle vadille. Sillin voi koristaa tomaatilla ja ruohosipulilla tai tillillä. Tarjotaan keitettyjen perunoiden kera.	