

AAMIAISRUOAT JA KEITTOJEN LISÄRUOAT

Silavapannukakut	
100 g	savustettua silavaa
2-3	munaa
6 dl	maitoa
2 dl	vettä
4 dl	vehnä jauhoja
Paistamiseen	
margariinia	
<p>Silava leikataan pieniksi kuutioiksi ja ruskistetaan vähän paistinpannussa. Vatkatu muna, maito, vesi, vehnä jauhot ja silavakuutiot sekoitetaan. Vähän margariinia ruskistetaan paistinpannussa, seosta kaadetaan siihen niin paljon että pohja peittyy. Pannukakut paistetaan ainoastaan toiselta puolelta, käännetään kokoon ja tarjotaan kuumina.</p>	
Maksapiiras	
200g	vasikanmaksa
2	munaa
3 rkl	korppujauhoa
1 rkl	anjovislientä
2 dl	kermaa
1 tl	suolaa
$\frac{1}{2}$ tl	sokeria
$\frac{1}{2}$ tl	hienonn. inkivääriä
$\frac{1}{4}$ tl	hienonn. valkopippuria
1 rkl	margariinia tai voita
1	pieni sipuli
VUOKAAN	
silavaa	
<p>Pesty, jauhettu maksa puserretaan siivilän läpi. Siihen sekoitetaan vatkatut munat, korppujauho, anjovisliemi, voi, jossa sipuli on ruskistettu, sekä mausteet. Soikea peltivuoka sisustetaan silavaviipaleilla. Seos kaadetaan vuokaan ja päälle pannaan myöskin silavaviipaleita. Vuoaan päälle sidotaan voipaperi ja piiras paistetaan uunissa vesihauteessa 1-2 tuntia. Silavaviipaleet voi myöskin jättää pois, mutta silloin vuoka voidellaan kylmällä voilla ja jauhetaan korppujauholla, ennen kuin seos kaadetaan vuokaan.</p>	

Kokkareet	
2 rkl	margariinia /voita
5 dl	maitoa
4 dl	vehnä jauhoja
2-3	munankeltuaista
1-2 rkl	sokeria
	suolaa, vehnä jauhoja
<p>Voi, maito ja jauhot keitetään yhdessä, koko ajan sekoittaen, kunnes seos irtaantuu kasarista. Sokerin kanssa vatkatut munankeltuaiset , vähän vehnä jauhoja ja suola lisätään ja seos vaivataan notkeaksi ja aivan kylmäksi. Lusikalla otetaan seoksesta pieniä kokkareita, jotka keitetään liha- tai kalaliemessä tai suolatussa vedessä. Kokkareet tarjotaan liha-, kala- tai kasvisliemessä</p>	

Lihakokkareet	
250 g	naudan- tai vasikanlihaa
1 dl	kermamaitoa tai lihalientä
1	muna
2 rkl	korppujauhoja
½ tl	suolaa
¼ tl	hienonnettua valkopippuria
<p>Liha ja muut ainekset sekoitetaan ja vaivataan notkeaksi. Seoksesta muodostetaan pieniä pyöryköitä, jotka keitetään lihaliemessä tai suolatussa vedessä 5-10 minuuttia tai ruskistetaan margariinissa paistinpannussa. Lihakokkareet tarjotaan lihaliemi- ja kasviskeitoissa.</p>	

Kuorukat	
1	muna
2 dl	maitoa
½ tl	suolaa
1 ½ dl	hienoja vehnä jauhoja
KEITTÄMISEEN	rasvaa

Muna, osa maidosta, suola ja vehnä jauhot sekoitetaan kiiltäväksi seokseksi ja loppu maito lisätään. Osa seoksesta kaadetaan korkeaan kuppiin, johon kuumassa keitinrasvassa kuumennettu kuorukkarauta varovasti kastetaan; seos ei saa mennä kuorukkaraudan reunan yli. Rauta käännetään ylösalaisin, siinä olevan taikinan annetaan vähän kuivia ilmassa ja pannaan kuumaan keitinrasvaan ruskistumaan, irrotetaan raudasta ja asetetaan imupaperille ylösalaisin valumaan.

Kuorukat täytetään keitetyillä vihanneksilla tai sieni- tai kalamuhennoksella.

Jälkiruoaksi kuorukat maustetaan suolan asemesta sokerilla ja täytetään hillolla ja kermavaahdolla.