

Napsivenna hommikukalakuke

Vaja

1. kalafilee, kergesoola
2. kaerahelbed
3. jahu
4. muna
5. sibul, küüslauk, porgand, kapsas, kaalikas, õun ... so, kõik, mis pähe tuleb
6. hapupiim + sooda -> kergitamiseks

Tee nii:

- pane 5 blenderi kolusse ja blenderda hästi peeneks
 - – või
 - lõika 5 natuke peenemaks
-
- pane kõikseemoos mikseri klaasi ja mikserda hästi läbi
 - kaerahelbed lähevad nii peeneks, et ei saa arugi
 - lõka kalast paras tükike
 - aja pann soojaks
 - vala pannile umbes kalatüki suurune plörts tainast
 - sinna peale kalatükike
 - vala kõikseevärk uuesti taignaga üle
 - küpseta väikeses kuumuses korralikult läbi
 - söö ära
 - – või
 - viska minema