

## HAUKISIPSIT

1 kg haukea nahattomina fileinä

2 kananmunaa

### Leivitykseen:

1 dl ruis- tai spelttijauhoja

0,5 tl suolaa

1 tl grillausmaustetta tai paprikaa

### Paistamiseen:

2 rkl ruokaöljyä

2 rkl voita



1. Leikkaa kohmeisesta haukifileestä hyvin ohuita viipaleita graavilohen tapaan. Laita kalafilee ulkopuoli pöytää vasten ja pidä toisella kädellä tai kalapiikillä pyrstöpäästä kiinni. Aloita leikkaaminen pääpäästä niin, että leikatessasi paloittelet y-ruodot pienempien palasiksi, jotka eivät haittaa ruokaillessa. Leikkaa mahdollisimman ohuita siivuja.
2. Riko munat kulhoon ja vatkaa rakenne rikki. Valmista toiseen kulhoon leivitysseos. Upota haukiviipaleet ensin munaseokseen ja pyörittele ne sitten jauhoissa.
3. Paista sipsit kovalla lämmöllä voi-kasviöljyseoksessa. Paistoaika on vain muutama kymmenen sekuntia per puoli. Nosta valmiit sipsit lävikköön, jolloin liiat rasvat valuvat pois.
4. Tarjoa haukisipsit haaleina tai kylminä esim. kurkulla, pippurilla ja tillillä maustetun kermaviili- tai jogurttikastikkeen kera.