

## KOHA-KODUJUUSTU TARRENDIS

Kogus	Koostis- ja maitseained
80 g	koha fileed
1,5 g + 0,1 dl vett	želatiin
20 g	värske kurk
20 g	kodujuust
20 g	10% hapukoor
	aedtill (ka kaunistamiseks)
	sidrunimahl
	taluvõi (leiva määrimiseks)
	tomat (kaunistamiseks)
	sool
	must pipar

### Valmistamine:

Keeda koha maitsestatud vees ja jahuta. Lõika kalast ribad ja pane vormide põhja kaunistuseks. Valmista ette želatiin. Tükelda kurk ja ülejäänud kala, sega kokku tilli, sidrunimahla, kodujuustu ning hapukoorega. Maitsesta soola ja pipraga. Nirista pidevalt segades želatiin kala-juustusegusse. Kalla suupiste kohe vormidesse. Aseta vormid külma ja lase seista vähemalt 3 tundi. Serveeri rukki leiva viilul. Kaunista pealt tomati viilu ja tilli oksaga.