**Räime- kartuli-vorm küllusliku mädarõikaga**

4-le

Koostisosad:

600 g värkeid räimi

soola, musta pipart

3 keedetud kartulit, 1 mugulsibul

võid vormi määrimiseks

100 g mädarõigast

1 – 1.5 dl rõõska koort

värsket tilli

soovi korral keedetud muna

Valmistamine:

1. Puhasta kalad ning eemalda räimedelt selgroog ja seljauim. Maitseta fileed mõlemalt poolt soola ja pipraga.
2. Viiluta kartulid ja sibul.
3. Määri küpsetusvormi põhi ja ääred võiga.
4. Tõsta iga filee peale 0,5 tl mädarõigast ning murra siis pooleks.
5. Laota fileed vaheldumisi kartulite ja sibulalõikudega vormi.
6. Vala peale rõõsk koor ja küpseta 180 kraadises ahjus 20 – 25 minutit.
7. Serveeri rohke tilliga ja soovi korral ka peeneks hakitud keedumunaga

Retsept : K. Mei, raamat “Oma Maitse retseptiraamat 2”