

# Fiskibaka

(fyrir u.þ.b. fjóra)

## Innihald:

- 1 bolli af heitu vatni (16 msk)
- 1 sneið af lauk
- 1 tsk fersk steinselja
- 1/2 tsk salt
- 450g af hvítum fisk
- 1 1/2 bolli af flóaðri mjólk
- 2 msk bráðið smjör eða smjörliki
- 2 egg
- 1 1/2 tsk af sítrónusafa
- 1 tsk salt
- 1 1/2 bolli af brauðmynslu
- 1/2 tsk papríkukrydd
- 1/16 tsk af hvítum pipar



## Aðferð:

Blandið saman í pott vatni, lauk, steinselju og salti (1/2 tsk) og látið malla í u.þ.b. 5 mín. Bætið fiski út í og látið malla í u.þ.b. 3 mín til viðbótar. Fjarlægið úr pottinum og látið kólna. Blandið saman í skál brauðmylsnuni, flóaðri mjólk og smjöri. Stappið fiskinn

með gasli og bætið því út í. Næst aðskiljið eggjarauðurnar frá hvítunni og bætið því út í ásamt sítrónusafanum og kryddunum. Næst bætið þið eggjahvítunum út í og hrærið öllu saman. Að lokum er þetta sett í eldfast mót og ofnsteikt þar til það fer að brúna, ef möguleiki er á gufusteikingu þá er það betra.

Verði ykkur að góðu!



**nordanfiskur**

Góður kostur - á hvers manns disk!