

# Järvikalalämppärit

Suomalaisista kalasäilykkeistä saa upeat täytteet lämppäreihin. Mausteeksi valkosipulia ja kapriksia sekä tilliä.



6 palaa sekaleipää  
1 purkki järvikalaa  
150 g crème fraîchea  
1 kananmuna  
riippaus suolaa  
1,5 dl juustoraastetta  
2 rkl kapriksia  
1 rkl tilliä hienonnettuna

Laita uuni lämpiämään 200 asteeseen. Valuta kalasäilykkeestä vesi tai öljy. Sekoita kaikki ainekset yhteen ja levitä leipien päälle. Nosta leivät uuniin noin 12 minuutiksi, kunnes seos on jähmettynyt ja saanut hieman väriä.