



Kesämökin savuahvenet

**6 isoa ahventa (tai niin monta kuin savulaatikkoon mahtuu)
karkeaa merisuolaa
leppälastuja
muutama katajanoksan kärki
3-4 sokeripalaa
(ruokaöljyä)**

**Poista ahventen sisälmykset ja kidukset. Muista myös munuaisveri.
Huuhtelee tai pyyhi puhtaaksi tarvittaessa.**

**Viillä kalan sisäpuolelta selkärangan vierestä selkälihakseen kalan
päästä alkaen peräaukon kohdalle (tai halutessasi pyrstöön saakka)
viilto, joka ei kuitenkaan mene läpi selkänahasta. Ripottele viiltoon ja
kalan vatsaonteloon karkeaa merisuolaa makusi mukaan.**

**Laita ahventen vatsoihin katajanoksat pitämään ne muodossaan ja
lato ne astiaan. Ripottele vielä suolaa päälle. Anna suolaantua
noin 3-4 tuntia viileässä paikassa.**

**Lato savulaatikon tms. pohjalle leppälastuja, muutama katajanoksan
kärki ja sokeripalat. Laita rasvapelti ja ritilä paikalleen. Halutessasi
voit sivellä ritilän ruokaöljyllä, jotta kalat eivät tartu siihen
savustuksen aikana.**

**Ravistele ahvenista ylimääräinen suola pois
ja lato ne savustuslaatikkoon.**

**Savusta kohtuullisella tulella noin 30-40 minuuttia ahventen koosta
ja tulen voimakkuudesta riippuen. Ahvenet ovat kypsiä,
kun niiden evät irtoavat helposti vetämällä.**

Nauti sellaisenaan tai tee savukalaherkkuja.