



Paistetut kermaviillisilakat

Aineet: 1 kg silakoita tai
600 g silakkafileitä
1/2 tl merisuolaa
riipaus valkopippuria
1/2 dl tillisilppua
Liottamiseen:
1 tlk(2 dl) kermaviiliä
1 muna
Pinnalle:
1 dl korppujauhetta
riipaus suolaa
Paistamiseen:
1 rkl öljyä
1 rkl voita

Valmistus: Perkaa silakat ruodottomiksi fileiksi ja levitä eteesi nahkapuolet pöytään päin. Mausta kalat suolalla, pippurilla ja tillisilpulla ja paina kaksi fileetä vastakkain pihviksi. Sekoita kermaviili ja muna. Nosta sitä kulhoon lusikallinen tai pari ja sen päälle silakkapihvit. Levitä kalojen pintaan taas lusikallinen kermaviiliä ja jatka näin kunnes kaikki ainekset on käytetty. Seisota kaloja maustumassa ainakin puoli tuntia. Kuumenna öljy ja voi isossa paistinpannussa. Kasta kalat yksi kerrallaan korppujauheessa ja kypsennä pannullinen kerrallaan hyvin miedossa lämmössä molemmin puolin kypsäksi. Tarjoa silakoiden kanssa perunasosetta tai juures-perunasosetta ja jotakin vihreää kasvista, vaikkapa kiehautettua ja salaattimausteseoksella maustettua kesäkurpitsaa.