



Kirjolohismetana

Aineet: 600 g kirjolohifileitä
1 rkl sitruunamehua
3/4 tl suolaa
riipaus valkopippuria
1 dl hienonnettua tilliä
1 prk (1,25 dl) smetanaa

Valmistus: Laita fileet vuokaan nahkapuoli alaspäin.

Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.

Sekoita tilli smetanaan ja kaada seos fileille.

Kypsennä uunissa 175 asteessa 30-40 min.

Tarjoile vaikkapa keitettyjen perunoiden kanssa.