



Kituutettu uunikala

Aineet: n. 1kg rasvainen kala
(kirjolohi, kampela, lahna ...)

Valmistus: Laita uuni lämpenemään 100 asteeseen.

Poista kalasta kidukset ja sisukset.

Laita kala avoimessa uunivuoassa uunin ala- tai keskiosaan.

Anna muhia n. tunnin tai vähän yli.

Kala on kypsä kun evä lähtee helposti irti nykäisemällä.

Mausta suolalla vasta pöydässä (paistuu mehukkaammin ilman suolaa).

www.superkokki.com