



## Täytetty uunilahna 1

Aineet: 1 noin 1 1/2 kg:n  
lahna  
1/2 sitruunaa  
1/2 tl suolaa  
riipaus valkopippuria  
Täyte:  
1 dl puuroriisiä  
vettä, suolaa  
noin 50 g  
pakastepinaattia  
1 muna  
1 sipuli  
Pinnalle:  
1-2 rkl voisulaa  
2-3 rkl korppujauhetta

Valmistus: Suomusta ja perkaa kala. Puhdista se varsinkin sisältä selkäruodon molemmilta puolilta hyvin. Katkaise evät ja pyrstö. Poista päästä kidukset. Kuivaa kala sisältä ja päältä talouspaperilla ja mausta sen jälkeen puristamalla pintaan sitruunamehua. Ripottele pinnoille myös varovasti suolaa ja valkopippuria. Keitä riisit suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Lisää jäinen pinaatti ja sekoita kunnes se sulaa. Sekoita joukkoon muna.

Nosta kala kevyesti voideltuun uunipannuun ja täytä sen vatsaontelo riisitäytteellä. Ei haittaa, vaikka täytettä tulisi vähän pellillekin. Se voi kypsyä siinäkin yhtä hyvin ja saa makua kalasta irtoavasta liemestä. Kuori ja viipaloi sipuli ja laita renkaat kalan viereen pellille. Voitele kalan pinta voisulalla ja ripottele päälle korppujauhetta.

Kypsennä kalaa uunissa 200 asteessa noin 40 minuuttia. Voit kokeilla kalan kypsyyttä paksuimmasta kohdasta katsoen. Se on kypsä, kun liha on täysin valkoista. Kypsän kalan evä irtoaa myös nykäisten, joten kypsyyden voi kokeilla silläkin tavalla. Valele kalaa kypsymisen aikana paistoliemellä - tai ellei sitä ole, vedellä.

Tarjoa uunilahnan lisänä keitettyjä tai uuniperunoita ja salaattia.