



Uunihauki

Aineet: Iso hauki tai muu kala 1 1/2-2 kg
1 sitruunan mehu
1/2 tl suolaa
2 rkl voita
2-3 rkl korppujauhetta

Valmistus: Osta valmiiksi perattu kala. Kala voi olla muukin miedon makuinen kuin hauki. Poista päästä kidukset saksilla leikaten tai kunnolla nykäisten.

Valele kalaa sisältä ja päältä sitruunamehulla ja mausta suolalla. Nosta kala uunipannulle ja levitä voi sen sisään nokareina. Ripottele selkään hiukan korppujauhetta.

Kypsennä kalaa uunin keskiosassa 175 asteessa noin tunnin. Kala on kypsä, kun evä irtaoo nykäisystä.

Nosta kala tarjoiluvadille.

www.superkokki.com