



Juustolla täytetyt silakkapihvit

Aineet: 2 pkt (300 g) silakkafileitä
sitruunapippuria tai suolaa ja valkopippuria
100 g sulatejuustoa
1 nippu silputtua ruohosipulia tai tilliä
2 rkl ruisjauhoja
(1/4 tl suolaa)

Valmistus: Sulata silakkafileet pakkauksen ohjeen mukaan. Lado puolet fileistä leivinpaperilla peitetylle pellille nahkapuoli alaspäin. Ripota fileille sitruunapippuria tai suolaa ja valkopippuria. Laita kullekin fileelle reilu teelusikallinen juustoa ja ripota päälle silputtua ruohosipulia tai tilliä. Nosta toiset fileet päälle ja siivilöi pinnalle (suolalla maustettuja) ruisjauhoja. Paista fileitä 250 - asteessa noin 10 minuuttia. Juusto pursuaa helposti fileiden välistä, mutta hiukan jäähdyttyä fileet juustoineen on helppo nostaa tarjolle.

www.superkokki.com