



Tomaattisilakat

Aineet: 2 pkt (ä 300g) silakkafileitä yksittäin pakastettuna tai tuoreita silakkafileitä
suolaa
tillisilppua
jauhettua valkopippuria
1 prk (120g) smetanaa
2 rkl tomaattipyrettä
1 rkl sinappia

Valmistus: Levitä silakkafileet työlaudalle riviin nahkapuoli alaspäin. Ripottele fileiden pinnalle suola, tilli ja pippuri. Kääri fileet rullalle ja lado uuninkestävään vuokaan. Sekoita smetana, tomaattipyre ja sinappi keskenään ja kaada silakkarullien päälle. Paista 200 asteisessa uunissa noin 30 minuuttia. Tarjoa keitettyjen perunoiden tai perunasoseen kanssa lämpimänä. Silakat ovat erinomaisia myös kylminä ruisleivän päällä nautittuna vaikka vappubrunssilla.

www.superkokki.com