



Suutarinpaisti

Aineet: 1 pkt (noin 170 g) amerikanpekonia
1/2 ps (100 g) pakastettuja sipulikuutioita
600 g silakkafileitä
riipaus suolaa
1/2 tl sitruunapippuria
1 dl vettä
tilliä

Valmistus: Suikaloi pekoni ja ruskista kevyesti pannulla. Lisää joukkoon sipulikuutiot ja anna niiden hautua hetken aikaa. Kaada joukkoon tilkka vettä. Levitä silakkafileet työlaudalle nahkapuoli alaspäin. Mausta suolalla ja pippurilla. Lado silakkafileet kalan muotoon taitettuna pannuun pekonin ja sipulien päälle säteittäin. Hauduta kypsäksi 5-10 minuuttia. Hienonna pinnalle tilliä.
Tarjoa keitettyjen perunoiden ja juureksien kanssa.

www.superkokki.com