



Lipeäkala uunissa

Aineet: n. 1,2 kg lipeäkalaa
2 tl suolaa

Valmistus: Sulata pakastettu lipeäkala pakkauksessaan. Aseta kala korkeareunaiseen keraamiseen uunivuokaan (alumiininen ei sovi) nahkapuoli alaspäin. Ripottele suola pinnalle ja peitä vuoka huolellisesti kannella ja foliolla. Hauduta kalaa 200-225 asteessa 40-50 minuuttia paksuudesta riippuen. Kaada kertynyt neste pois vuosta.

Tarjoa lipeäkala valkokastikkeen, pippureiden, sinapin sekä keitettyjen perunoiden ja herneiden kera.

Vihje: Tämä on yleisohje, voit käyttää myös lipeäkalapakkauksen ohjetta.

www.superkokki.com