



Valkosipulimarinoitu kuha

Aineet: 600 g kuhafileitä
1 tlk smetanaa
6-7 suurta valkosipulinkynttä
suolaa
tilliä
korppujauhoja
margariinia paistamiseen

Valmistus: Purista valkosipulinkyntet smetanaan, lisää suola ja hienonnettu tilli. Hiero maustettu smetana kuhafileisiin ja anna marinoitua mielellään yön yli (peitä kulho hyvin, ettei koko jääkaappi tuoksu valkosipulille).
Kääntelee fileet korppujauhossa ja paista rapeiksi.
Tarjoa heti. Lisäkkeeksi maistuvat perunat ja höyrytetty tai muhennettu pinaatti.

www.superkokki.com