



Smetanasilli

Aineet: 2 kevytsuolattua sillifileetä
1 tlk (1,5 dl) smetanaa
1 tl sinappijauhetta
mustapippurirouhetta
1 punasipuli
muutama retiisi
muutama ruohosipulinvarsi

Valmistus: Leikkaa sillifileet vadiille. Sekoita smetanaan sinappijauhe ja levitä seos sillien päälle. Mausta mustapippurilla. Kuori , halkaise ja viipaloi sipuli renkaiksi. Nosta renkaat sillipalojen viereen. Viipaloi päälle muutama retiisi. Koristele vati ruohosipulin varsilla.

www.superkokki.com