



Kuorrutettu uunilohi

Aineet: 100 g voita
100 g vaaleaa vuokaleipää
2 munankeltuaista
rouhittua mustapippuria
1 rkl persiljaa
1 dl ruohosipulia
1,2 kg :n kirjolohifile

Valmistus: Laita tehosekoittimeen voi, vaalea leipää, yrtit, mausteet ja keltuaiset.

Sekoita niistä notkea tahna.

Kauli tahna kahden leivinpaperin välissä n. 0,3 mm:n paksuiseksi.

Laita jääkaappiin kovettumaan. Mausta kala suolalla.

Leikkaa taikinasta sopivan kokoinen pala ja laita se lohifileen päälle. Kypsennä uunissa 180-asteessa, kunnes kala on kypsä ja pinta kauniin ruskea.