



Rapeat rosmariinisilakat

Aineet: 0,8 kg puhkottua silakkaa
suolaa
3 dl maustamatonta jogurtia
0,5 dl hienonnettua tuoretta rosmariinia
jauhettua valkopippuria
2 dl vehnäjauhoja
1 dl korppujauhoja
voita paistamiseen

Valmistus: Huuhtelee silakat nopeasti juoksevaan kylmän veden alla, valuta kuivaksi ja mausta suolalla. Sekoita jogurttiin hienonnettu rosmariini ja mausta jauhetulla valkopippurilla. Laita silakat jogurtin joukkoon ja anna maustua kylmässä vähintään tunti. Sekoita vehnäjauhot ja korppujauhot keskenään. Kierittele silakat jauhoissa ja paista voissa kypsäksi. Tarjoa silakat voissa haudutettujen syksyn juuresten kera.

www.superkokki.com