



Smetanassa marinoitua haukea

Aineet: 700 g haukifileetä
2 dl smetanaa
½ tl rouhittua mustapippuria
3 rkl korppujauhoja
1 rkl vehnäjäuhoja
1 rkl hienonnettua tilliä
½ tl suolaa

Valmistus: Kuivaa fileiden pinta talouspaperilla. Sekoita smetanan joukkoon rouhittu mustapippuri ja levitä seos tasaisesti haukifileiden pintaan. Anna fileiden maustua kylmässä vähintään neljä tuntia. Sekoita loput aineet korppujauhoihin.

Laita haukifileet voideltuun uunivuokaan ja ripottele jauhoseos tasaisesti fileiden pintaan. Kypsennä uunissa 200 asteessa 15-20 minuuttia kunnes pinta on kauniin ruskea.

Tarjoa ruuan kanssa esimerkiksi punajuurikastiketta.