



Anjovissinappisilakat

Aineet: 100 g sipulia
2 valkosipulinkynttä
2 rkl voita
50 g anjovista liemineen
2 rkl sinappia
4 dl smetanaa
1 rkl rakuunaa
500 g silakkafileitä

Valmistus: Kuori ja silppua sipuli ja valkosipulinkyntset. Hauduta sipulisilppua hetki voissa. Lisää kuutioitu anjovis, sen liemi sekä sinappi ja hauduta hetken aikaa. Lisää smetana ja mausta rakuunalla. Rullaa silakkafileet öljyntyyn uunivuokaan. Peitä smetanaseoksella. Hauduta 180-asteisessa uunissa 30 minuuttia. Tarjoa kuumana tai kylmänä hyvän ruisleivän ja kylmän oluen kanssa.

www.superkokki.com