



Sitruunasilakat

Aineet: 1 kg pieniä silakoita (tai muikkuja)
2 sitruunaa
oliiviöljyä
vehnäjauhoja (karkeita)
suolaa
pippuria
persiljaa

Valmistus: Jauhota peratut silakat suolalla ja pippurilla maustetulla vehnäjauholla. Paista kalat rapeiksi oliiviöljyssä.
Laita ne laakeaan astiaan ja kaada päälle sitruunoiden mehu. Päälle voit silputa persiljaa.

www.superkokki.com