



Oreganosilakat

Aineet: 1 1/2 kg silakoita
2 sitruunaa
2 tomaattia
1 dl oliiviöljyä
oreganoa
suolaa
pippuria
(3-5 valkosipulin kynttä)
persiljaa

Valmistus: Ripottele peratuille silakoille hieman suolaa ja lada kalat tiiviisti uunivuokaan. Leikkaa toinen sitruuna ja tomaatit ohuiksi viipaleiksi ja asettele kalojen väliin (sekä mahdollisesti muutama valkosipulin kynsi viipaloituna). Purista toinen sitruuna mehuksi ja kaada se sekä oliiviöljy tasaisesti päälle. Rouhi mustapippuria pinnalle sekä reilusti oreganoa. Kypsennä 180-asteisessa uunissa noin puoli tuntia. Ripottele runsaasti persiljasilppua valmiin ruoan pinnalle.

www.superkokki.com