



Herkkusieni-tomaattisilakat

Aineet: 300 g silakkafileitä
suolaa, valkopippuria
200 g Champ-herkkusieniä
1 sipuli
rasvaa paistamiseen
suolaa ja mustapippuria
3 rkl öljyä
2 rkl tomaattisosea
1 rkl etikkaa
riipaus sokeria
tilliä

Valmistus: 1. Mausta silakkafileet suolalla ja valkopippurilla. Taita ne kalan muotoon ja lada uunivuokaan.
2. Viipaloi herkkusienet ja sipuli. Paista ne pannulla rasvassa ja mausta suolalla sekä mustapippurilla.
3. Sekoita öljyn joukkoon tomaattisose, etikka ja sokeri.
4. Laita silakkafileiden päälle sieni-sipuliseos ja öljykastike.
5. Kypsennä 175 asteessa noin puoli tuntia. Silppua tilliä pinnalle.

www.superkokki.com