



Täytetty uunilahna 2

Aineet: n.1 kg:n lahna
1tl suolaa
riipaus valkopippuria
Täyte:
1/2 dl riisiä
1 keitetty muna
1/2 dl hienonnettua pakastepinaattia
riipaus suolaa
riipaus valkopippuria
Pinnalle:
1 muna
1/2 dl korppujauhoja
Voiteluun:
kalalientä tai vettä

Valmistus: Mausta perattu kala päältä ja sisältä. Keitä riisi kypsäksi. Hienonna muna. Sekoita täytteen aineet. Pane täyte kalan vatsaan. Aseta kala uunipannulle vasemmalle kyljelleen. Voitele pinta munalla ja ripottele sille korppujauhoja. Paista kalaa 175 asteessa noin 1tunti. valele välillä kalaliemellä tai vedellä.