



Kirstin silakat

Aineet: 400 g silakkafileitä
1 tl sitruunapippuria
1½ dl tyrnimehua
½ dl vettä
½ dl kermaa

Valmistus: 1. Lado silakkafileet uunivuokaan limittäin ja ripottele pinnalle sitruunapippuria.
2. Sekoita tyrnimehu ja vesi ja kaada seos silakoiden päälle.
3. Paista uunissa 200 asteessa 25 minuuttia.
4. Lisää paistamisen loppuvaiheessa kerma ja kypsennä vielä hetki.

www.superkokki.com