



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJASILAKAT



- 600 g silakkafilaitä
- 1/2 rkl sitruunapippuria
- 1/2 rkl rakuunaa

LIEMI:

- 2 rkl omenaviinietikkaa
 - 3/4 dl Hunajayhtymän hunajaa
 - 1,5 rkl vehnä jauhoja
 - 2 valkosipulin kynttä
 - 1 prk (120 g) smetanaa
- pinnalle hienonnettua persiljaa

Levitä fileet työlaudalle nahkapuoli alaspäin. Mausta. Käännä kalan muotoon tai pyöritä rullalle ja nosta voideltuun uunivuokaan. Sekoita liemen ainekset keskenään ja kaada vuokaan. Kypsennä 200 asteessa noin 30 min. Peitä kannella tai foliolla tarvittaessa. Lisää ennen tarjoilua pinnalle hienonnettua tilliä. Tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

