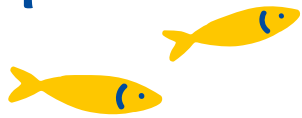




Hunajainen kalapata



ANNOS VIIDELLE

- 500 g kirjalohta tai seitiä fileenä
- 1 tl sitruunapippuria
- 1/2 tl mustapippuria
- 2 rkl vehnä jauhoja
- 2 rkl voita sulatettuna
- 1/2 dl hunajaa



- 1 dl ruokakermaa, 15 %, hyla
- 1/2 pkt (100 g) herkkusieniä tai esikäsiteltyjä metsäsieniä

Kuutioi kala isoiksi kuutioiksi. Laita uunivuokaan. Mausta ja ripottele päälle vehnäjauhot. Kaada voisula kalapalojen päälle.

Kypsennä 200 asteessa noin 15 min eli kunnes kala alkaa ruskistua. Alenna lämpötila 175 asteeseen, annostele hunaja ja viipaloidut sienet tasaisesti vuokaan ja kaada päälle kerma. Jatka kypsentämistä vielä 20 min. Tarjoa hunajainen kalapata keitettyjen perunoiden tai riisin ja salaatin kanssa.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI