

OOPPERAKELLARIN SILAKAT

400 g silakkafileitä

2 munankeltuaista

2dl kuohukermaa

1,5 dl ruisjauhoja

2-3 tl suolaa

Paistamiseen voita.

Ladotaan fileet ritirintaan vuokaan ja kaadetaan marinadi päälle. Anna maustua n 2 h,

Valuta ylimääräinen kerma pois. Kääntelee ruisjauhoissa joissa suolaa. Paista pannulla voissa tai uunissa pellillä.

Reseptiä voi kehittää: esim. Nils Emilin paistetut sinappisilakat. Muuten sama, mutta lisätään sinappia pari ruokalusikkaa marinadiin. Sitten vielä voi vaihtoehtona marinadiin laittaa tilliä runsaasti ja paistaa tillisilakoita tai paprikajauhetta Nämä kaikki versiot voi paistaa voissa pannulla tai työntää uuniin. Silakka on erittäin monikäyttöinen ja helposti valmistettava kala. Uunissa paistuu 200 asteessa noin 25-30 minuuttia.