

SYYSKALA

- 1 kg lohifileetä tai muuta kalaa (noin)
- 3 rkl sitruunamehua
- 2 tl sitruunapippuria
- ½ tl suolaa
- 1 tl inkiväätä (tai tuoretta)
- 1 tl currya
- ½ rkl sokeria
- ½ purjoa hienonnettuna (noin 100 g)
- 1 paprika kuutioituna
- (Huom: paprikan K. jätti tarkoituksella pois)
- 1 dl hienonnettua tilliä
- 2 dl Valio kuohukermaa



Leikkaa fileet annospaloiksi ja lada ne voideltuun uunivuokaan.
Mausta. Levitä kasvikset ja hienonnettu tilli kalan päälle
ja kaada kerma vuokaan.

Kypsennä 175 asteessa noin 35 minuuttia.
Tarjoa perunoiden ja raikkaan salaatin kanssa.