

Silakkafilepihvit

Fileoi silakat seuraavanohjeen mukaisesti (sama resepti käy myös muikuille). Katkaise pää niskan takaa, vedä sisälmykset pään mukana pois. Käytä apuna saksia tai pientä terävää juuresveistä! Avaa vatsa saksilla/veitsellä peräaukkoon saakka ja viillä saksien/veitsen kärjellä peräaukosta pyrstöön saakka auki. Paina peukalolla ruodon vierestä kala kokonaan auki, ota ruodosta keskivaiheelta kiinni ja vedä keskiruoto pois. Tee fileitä riittävä määrä!

Tarvittavat ainekset:

- Silakkafileitä
- Ruisjauhoja
- Suolaa
- Juustoraastetta
- Mausteeksi valkosipulijauhe ja kuivattu tilli
- Paistamiseen voita

Levitä pöydälle leivinpaperia ja ripoittele siihen ruisjauhoja. Levitä jauhojen päälle nahkapuoli alaspäin fileitä. Ripottele lihapuolelle suolaa, valkosipulijauhetta, kuivattua tilliä sekä joka toiselle juustoraastetta hieman. Nosta n.saman kokoinen file kanneksi, missä ei ole juustoraastetta.

Kuumenna paistinpannu, jossa on reilu nokare voita. Kun voi on sopivan sulanutta ja kuumaa (sulanut voi on hieman oliivin väristä/ruskeahkoa) laita pihvit paistumaan. Paista pannun täydeltä molemmin puolin kauniin ruskeiksi sekä lisää voita tarvittaessa pannulle.

Kypsien pihvien kanssa sopii hyvin perunamuusi.

