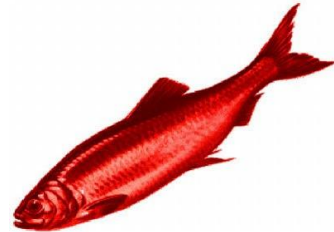


Yrttisilakat

Σαρδέλλες με λαδορίγανι στο φούρνο

1 kg	Silakoita
1dl	Oliiviöljyä
2	Sitruunaa
1 rkl	Timjamia
1 rkl	Oreganoa
2	Tomaattia
1/2	Persiljapunttia
	Suolaa
	Pippuria



Puhdista ja huuhtele silakat. Purista yksi sitruuna sekä hieman suolaa ja pippuria kalojen päälle. Sekoittele hiukan.

Leikkaa tomaatit ja toinen sitruuna ohuiksi viipaleiksi. Lado silakat matalaan uunivuokaan. Laita niiden päälle vuorotellen sitruunan ja tomaatin viipaleita. Kaada päälle oliiviöljy ja ripottele mausteet.

Paista 225°C uunissa reilu puoli tuntia.