

# Uunikala

Πσάρι πλάκι



<b>2</b>	<b>Mieleistäsi kalaa tai Reilun kokoista kalafileetä</b>
<b>1</b>	<b>Sitruuna</b>
<b>1 dl</b>	<b>Sipuli</b>
<b>1 dl</b>	<b>Oliiviöljyä</b>
<b>1/2</b>	<b>Valkoviiniä</b>
<b>2</b>	<b>punttia Persiljaa</b>
	<b>Tomaattia</b>
	<b>Suolaa</b>
	<b>Pippuria</b>

Perkaa ja puhdista kalat ja laita ne uunipannulle. Hiero pintaan puolet sitruunasta sekä hieman suolaa ja pippuria.

Silppua sipuli ja kuullota sitä hetki oliiviöljyssä. Hienonna tomaatit pieniksi kuutioiksi ja lisää ne sipulin joukkoon. Anna hautua hetki. Lisää viini sekä silputtu persilja ja kiehauta. Mausta suolalla ja pippurilla. Purista joukkoon loput sitruunasta.

Kaada kastike kalojen päälle. Kääntelee kaloja niin että ovat kauttaaltaan kastikkeen peitossa. Kokonaisia kaloja käyttäessäsi laita kastiketta myös kalojen sisälle.

Paista 200°C uunissa kalojen koon mukaan: fileet vajaa puoli tuntia ja kokonaiset n. 40 min.