



Hunajainen Uunikala

600g vaaleaa kalaa(kuhaa, seitä, siikaa)

riipaus suolaa ja pippuria

2dl smetanaa

2dl kermaa

1dl [SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa](#)

100g purjoa viipaleina

100g suolakurkkua kuutioina

nippu tilliä

1. Laita kalat uunivuokaan ja mausta suolalla ja pippurilla.
2. Sekoita keskenään smetana, kerma, hunaja, suolakurkku ja purjo.
3. Levitä kastike kalan päälle tasaisesti.
4. Kypsennä uunissa 200C noin 30min, kunnes kala on saanut kauniin värin.
5. Tarjoile perunasoseen kanssa.

Lime-hunajasiika uunikala sopii hyvin buffet pöytään tai alkuruuaksi