Hunajainen kalapata

Aineet:
500 g kirjolohta fileenä tai muuta kalaa
1 tl sitruunapippuria
1/2 tl mustapippuria
2 rkl vehnäjauhoja
2 rkl margariinia sulatettuna
1/2 dl hunajaa
1 dl kermaa
100 g tuoreita herkkusieniä

Valmistus:
Kuutioi kala isoiksi kuutioiksi ja laita uunivuokaan. Mausta ja ripottele päälle vehnäjauhot. Kaada sulatettu rasva kalapalojen päälle.

Kypsennä 200 asteessa noin 15 minuuttia eli kunnes kala alkaa ruskistua. Alenna lämpötila 175 asteeseen ja kaada päälle keskenään sekoitetut hunaja, kerma ja viipaloidut sienet. Jatka kypsentämistä vielä 20 minuuttia.

Tarjoa keitettyjen perunoiden tai riisin ja raikkaan salaatin kanssa.