



Sitruunamarinoitu kuha

**2 kpl noin 800 g painoista kuhaa
(siikaa, ahventa tai särkeä)**

½ dl rypsiöljyä

2 - 3 rkl hienoa merisuolaa maun mukaan

1 tl viisi- tai rosépippuria myllystä

1 iso (puna)sipuli hienoksi leikattuna

2 rkl juoksevaa hunajaa

2 sitruunan mehu

5-10 katajanmarjaa rouhittuna

runsaasti tuoretta, hienonnettua ruohosipulisilppua ja/tai tilliä

**Leikkaa kuhafileistä ohuita siivuja ja lada ne muiden ainesten
kanssa korkeareunaiseen astiaan.**

Anna marinoitua yön yli tai 12 tuntia.

**Tarjoa leikkeleenä ruisleivän päällä tai keitetyjen perunoiden
ja raikkaiden kasvisten kera.**

Sitruunamarinoitu kala säilyy 2-3 vrk viileässä.

Raikas lähde- tai kivennäisvesi sopii mainiosti sen kyytipojaksi.