

TOMATISED RÄIMED

Retsept:

Valmistamine

Piserda ahjuvorm oliivõliga. Sega omavahel riivleib, hakitud petersell, küüslauk, sidrunikoor, sool ja pipar. Nirista segu sisse umbes 2 spl oliivõli ning sega läbi. Laota räimed ahjuvormi põhjale. Piserda oliivõliga ning maitsesta soola ja pipraga. Laota kaladele lisaks poolitatud kirsstomatid ning kapparid. Kõige peale puista riivleivasegu. Küpseta 200-kraadises ahjus 15 minutit, kuni riivleib on kuldne. Enne serveerimist piserda vorm sidrunimahlaga üle. Puista peale värsket tüümiani. Serveeri soojalt.

- 1,5 dl Veski Mati Riivleib
- peotäis hakitud peterselli
- 2 hakitud küüslauguküünt
- riivitud sidrunikoor
- 200 g poolitatud kirsstomateid
- värsket tüümiani
- 2 spl kappareid
- 400 g roogitud räimed või räimefileed
- sool, pipar
- oliiviõli
- serveerimiseks sidrunisektoreid