

## **Suupiste marineeritud silmuga**

6 viilu saib'i

10 g värske till

30 g õli

1 kanamuna

10 g sinep (põltsamaa)

10 g sidrunimahl

200 g marineeritud silmud

### **Valmistamine**

Lõika saibi viil pikuti pooleks ja neljaks võrdseks ruuduks.

Piserda saibiviiludele veidi õli ja maitsesta soola ja musta pipraga. Rõsti ahjus kuldseks.

Valmista tillimajonees.

Lõika silmudest diagonaalselt paraja suurusega tükid.

Serveerimisel asetä rõstitud saiale tillimajonees, sellele tükk silmu ja kaunistä sobiva ürdiga või õiega.