

## Paistetut särkifileet Jari Lepän tapaan

- 1 kg nahattomia särkifileitä  
suolaa  
valkopippuria  
vehnä jauhoja  
voita paistamiseen
  
- 400 g tuoretta pinaattia
- 3 kpl sipulia
- 2 kpl valkosipulinkynttä
- 3 rkl voita  
muskottipähkinää
- 2 dl valkoviiniä  
suolaa

Poista kaloista sivuruodot leikkaamalla V:n muotoinen pala pois fileiden pääpuolelta. Hiero kalafileille suolaa ja pippuria ja jauhota ne kevyesti vehnä jauhoissa. Paista fileet voissa molemmin puolin.

Poista pinaatin lehdistä kanta. Kuori ja suikaloi sipulit ja valkosipulinkyntset. Paista sipuleita voissa isossa kattilassa ja lisää kattilaan pinaatti. Sekoita hetki ja kaada kattilaan viini. Peitä kannella ja hauduta muutama minuutti. Mausta pinaatti. Tarjoa vaikkapa keitettyjen perunoiden kanssa.

