

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Γαύρος στο φούρνο γεμιστός με σησάμι, ξηρούς καρπούς

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό γαύρος ανοιγμένος χωρίς κόκαλο
- 50γρ.τριμμένο κρίθινο παξιμάδι
- 50γρ.σησάμι 50γρ. κουκουνάρι
- 50γρ.σταφίδα κορινθιάκη
- 1κουταλάκι ταραμά
- 2 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 2 λεμόνια
- Λίγο μαϊδανό ψιλοκομμένο
- 3-4 φύλλα δάφνης
- Παρθένο Σησαμέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πολτοποιούμε τον ταραμά με λίγο σησαμέλαιο και ανακατεύουμε όλα τα υλικά, εκτός από το γαύρο. Από το μείγμα που φτιάξαμε βάζουμε μία κουταλίτσα στη φαρδιά άκρη του γαύρου και ρολλάρουμε. Τοποθετούμε το γαύρο σε ταψί και συνεχίζουμε τη διαδικασία μέχρι να γεμίσουν όλα τα ψαράκια. Βάζουμε τα φύλλα δάφνης ανάμεσα στα ψαράκια, ρίχνουμε 100 ml Παρθένο Σησαμέλαιο και το χυμό των λεμονιών. Ψήνουμε στο φούρνο για 15' στους 180 C .

* Σερβίρουμε με σαλάτα ρόκα, γλιστρίδα,κάρδαμο, ντομάτα & φρέσκο κρεμμυδάκι.