



Lasimestarin silli 2

Aineet: 2 rasvasilliä
Liemi:
1 dl etikkaa
1 dl sokeria
2 dl vettä
Tölkkiin:
1 porkkanaa
1-2 punasipulia
pala piparjuurta
10 valkopippuria
10 maustepippuria
2 laakerinlehteä

Valmistus: Pane rasvasillit likoamaan yli yön runsaaseen veteen. Kiehauta liemen ainekset ja anna jäähtyä. Poista silleistä sisälmykset ja leikkaa irti evät sekä löysä vatsanahka. Huuhtelee sillit huolellisesti ja kuivaa talouspaperilla. Leikkaa sillit 2 cm:n paloiksi ja lada kauniiseen tölkkiin kerroksittain mausteiden, viipaloidun sipulin ja porkkanan sekä piparjuuren kera. Kaada liemi päälle. Sen tulee peittää kalat. Silli on valmista tarjottavaksi 2-3 vuorokauden kuluttua, mutta säilyy kylmässä pari viikkoa.

www.superkokki.com