



Silakkarullat perinteisesti

Aineet: tuoreita silakoita
etikkalientä
suolaa, pippuria ja sipulia

Valmistus: Tuoreet silakat perataan ja niistä poistetaan selkäruodot. Silakat kierretään rulliksi ja asetellaan kattilaan. Päälle kaadetaan laimea etikkaliemi. Liemen mausteena voi käyttää suolan lisäksi pippuria ja sipulia. Silakkarullia kiehutetaan tunnin verran hiljaisella tulella. Silakkarullia on pitopöydässä tarjottu salaatin kanssa.

www.superkokki.com