Keitetyt silakat

Aineet:
750g silakoita
3/4 rkl suolaa
1/2 rkl voita
10 maustepippuria
vettä

Valmistus:
Peratut ja pestyt silakat ladotaan riveittäin voideltuun kasariin. Kalakerrosten väliin laitetaan suolaa ja maustepippuria. Viimeiseksi kaadetaan kylmää vettä vain sen verran, että kalat juuri peittyvät. Kalat saavat kypsyä hiljaisella lämmöllä hautumalla n. kaksi tuntia.

Tämän jälkeen ne nostetaan vadille ja liemi kaadetaan kalojen päälle.

Kalat voidaan tarjoilla sekä kuumina että kylminä.