



Himosilakat

Aineet: 500 g silakkafileitä
2,5 dl vettä
0,5 dl etikkaa
1,5 rkl karkeaa suolaa
1 vrk
0,5 dl etikkaa
1 dl vettä
1 dl sokeria
1/2 tl suolaa
mauste-valkopippuria
tilliä, sipulisilppua

Valmistus: Laita silakkafileet vesi-, etikka- ja suolaliuokseen. Anna fileiden muhia tässä liuoksessa 1 vrk ja sitten laita ne uuteen liuokseen, mikä näkyy 1vrk jälkeen aineet kohdassa.