



Silakkarullat

Aineet: 600 g silakkafileitä
1 tl suolaa
1 nippu Tilliä
4 dl settä
1 dl säkiviinaetikkaa
1 dl sokeria
1 tl suolaa
10 kpl maustepippuria rouhittuna
1 kpl laakerinlehtiä
1 kpl punasipulia viipaleina
Tillinvarsia

Valmistus: Fileoi silakat ja poista niistä selkäevät. Levitä fileet voipaperin päälle nahkapuoli alaspäin. Ripottele niille suolaa ja hienonnettua tilliä. Kääri fileet rullalle ja lado laakeaan kannelliseen kattilaan (tai posliinikulhoon) vieriviereen. Mittaa haudutusliemen ainekset kasariin ja kiehauta. Kaada liemi kuumana rullien päälle. Liemen tulee peittää rullat. Nosta kattilan päälle kansi ja siirrä kattila puisen leikkuulaudan päälle. Anna rullien kypsyä jäähtyvässä nesteessä tai siirrä kattila liedelle ja anna rullien hautua miedolla lämmöllä 6-8 minuuttia. Nosta kattila pois liedeltä ja anna rullien jäähtyä liemessä.

www.superkokki.com