Rapusilakat

Aineet: ½ kg silakka fileitä
suolaa, valkopippuria
Liemi:
0,75 litraa vettä tai kalalientä
0,75 dl etikkaa
1 dl tomaattisosetta
hienoksi leikattua sipulia
suolaa, sokeria, sinappia, valkopippuria
kruunutilliä

Valmistus: Mausta silakat suolalla ja pippurilla. Kääri fileet rullaksi lihapuoli ulospäin ja asettele ne uunivuokaan.

Mausta kruunutillillä. Kypsennä sipuli tilkassa öljyä pehmeäksi.

Lisää tomaattisose ja kypsennä muutama minuutti miedolla lämmöllä. Lisää nesteet, keitä 10 minuuttia ja siivilöi kalojen päälle.

Hauduta uunissa kypsäksi.