



Punaviinisilli

Aineet: 3 punasipulia renkaina
2 dl punaviiniä
1 dl sokeria
maustepippuria, laakerinlehteä
1 dl punaviinietikkaa
1 kg sillifileetä

Valmistus: Kiehauta sipuli, sokeri, viini, pippurit ja laakerinlehdet. Lisää etikka ja jäähdytä. Leikkaa silli paloiksi (keitettyihin purkkeihin) ja anna palojen maustua liemessä parivuorokautta ennen tarjoamista.

www.superkokki.com