



Suutarin lohi tuoreesta silakasta

Aineet: 500 g silakkafileitä
1 rkl suolaa
1 sipuli tai punasipuli
1 laakerinlehti
20 kokonaista maustepippuria
Liemi:
1 dl etikkaa
2 dl vettä
1/2 dl sokeria

Valmistus: Ripottele suola fileille ja anna suolautua n. 6 tuntia painon alla. Kääri fileet rullalle ja lada kauniin tarjoilutölkin pohjalle. Levitä päälle murskatut pippurit ja hienonnettu sipuli. Sekoita liemen aineksia kunnes sokeri on sulanut ja kaada fileille. Liemen tulee peittää kalat. Anna maustua 2 vrk kylmässä. Tarjoa suutarinlohta keitettyjen perunoiden kera.

Säilyy kylmässä viikon verran. Perinteinen suutarinlohi valmistetaan suolasilakasta, jota liotetaan ennen fileointia 2-8 tuntia suolaisuudesta riippuen.

www.superkokki.com