



Friteeratut silakat

Aineet: 1 kg Silakkafileitä
Sitruunamehua
Suolaa
1,5 dl Oliiviöljyä
Valkopippuria
2 rkl Vehnäjauhoa karkeaa
2 rkl Rosmariinia
0,75 dl Punaviinietikkaa

Valmistus: Purista puhdistettujen silakoiden pinnalle sitruunanmehua. Jauhoja silakat valkopippurilla ja suolalla maustetussa vehnäjauhossa. Paista rapeiksi. Paistettuasi kaikki kalat, laita ne pannulle ja ripota niille rosmariinia. Kaada viinietikka päälle ja peitä kannella, sillä etikka saa aikaan räiskeen. Sammuta levy ja anna kalojen olla sen ajan, kunnes räiske loppuu.

www.superkokki.com