



Lasimestarin silli 1

Aineet: 4-6 kpl Sillifilettä
1,75 dl Vettä
1 dl Väkiiviinaetikkaa
1,5 dl Sokeria
1-2 kpl Porkkanoita
1 kpl Punasipulia
2 tl Valkopippuria kokonaisina
3 kpl Laakerinlehtiä
Sinapinsiemeniä

Valmistus: 1. Puhdista sillit. Huuhdo kalat kylmässä vedessä ja liota sen jälkeen muutaman tunnin ajan kylmässä vedessä. Liotusaika riippuu kalojen suolaisuudesta.

2. Kiehauta etikka, vesi ja sokeri. Jäähdytä liemi.

3. Valuta sillit ja viipaloi parin senttimetrin levyisiksi viipaleiksi selkäruotoineen. Jos käytät valmiita fileitä, viipaloi ne.

4. Lado lasi- tai savitölkkiin kerroksittain sillipalat, viipaloitu porkkana, renkaiksi leikattu sipuli ja mausteet. Kaada päälle kylmä liemi. Ellei liemi riitä, keitä sitä lisää. Sulje tölkki kannella tai foliolla.

5. Anna maustua viileässä 2-3 päivää ennen tarjoamista.