



Omena-kanelisilakat

Aineet: 1 kg silakkafileetä
2 sitruuna viipaleina
3 omenaa viipaleina
1 rkl karkeaa suolaa
2 liotettua liivatelehteä
liemi:
1,5 dl omenaviinietikkaa
3 dl vettä
2 dl hienoa sokeria
4 laakerinlehteä
2 kanelitankoa
10 maustepippuria

Valmistus: Laita puolet suolasta uunivuoan pohjalle. Lado päälle puolet omena- ja sitruuna viipaleista. Kääri silakat rullalle nahka puoli ylöspäin ja laita ne vuokaan. Ripottele päälle loppu suola ja loput omena ja sitruuna viipaleet.

Kiehauta kaikki liemen ainekset ja lisää liemeen 1/4 tl jauhattua kanelia. Kaada liemi silakoiden päälle ja kypsennä uunissa + 225 asteessa n. puoli tuntia. Poista kanelitangot ja jäähdytä. Tarjoa kylmänä keitetyn perunan kera.