



Valkosipulisilakat

Aineet: 1 kg silakkafileetä
marinointiin:
0,5 l vettä
1 rkl karkeata suolaa
0,2 l väkiviinaetikkaa
valkosipulikastike:
2 dl majoneesia
0,5 dl smetanaa
1 valkosipulin kynsi murskattuna
suolaa, valkopippuria

Valmistus: Leikkaa fileet selkää pitkin kahteen osaan niin että, poistat samalla selkäevät. Laita fileet liemeen kypsymään yön yli. Kun fileet ovat kypsyneet niin sekoita ne valkosipulikastikkeeseen ja jätä maustumaan vuorokaudeksi.

www.superkokki.com