



Siiderisilli

Aineet: 8 pientä tuoretta perattua silliä
2 dl leivänmuruja
1 vatkattu kananmuna
1/2 dl silputtua persiljaa
1 sitruunan mehu ja kuori raastettuna
1/2 tl raastettua muskottipähkinää
suolaa
jauhettua valkopippuria
2 tl huhmaressa jauhettua laakerinlehteä
1 iso hyppysellinen tuoretta rouhittua maustepippuria
1 pullo (1/3 l) väkevää omenasiideriä

Valmistus: Tee sillien täyte leivänmuruista, persiljasta, munasta, sitruunamehusta ja -kuoresta sekä muskottipähkinästä ja mausta se suolalla ja pippurilla.

Täytä sillit täytteellä ja lada ne voideltuun vuokaan tiheään selkäpuoli alaspäin.

Kaada siideri sillien päälle ja ripottele joukkoon laakerinlehtimuru, rouhittu pippuri ja hyppysellinen suolaa.

Peitä vuoka kannella tai foliolla ja kypsennä 180 asteen lämmössä noin 40 minuuttia.