



Venäläinen silli

Aineet: 2 sillifileetä
1-2 etikkapunajuurta
1-2 suolakurkkua
1 sipuli
2 kovaksi keitettyä munaa
smetanaa, öljyä tai sinappikastiketta

Valmistus: Viipaloi silli. Kuutioi punajuuret, kurkku ja sipuli. Hienonna erikseen munan valkuaiset ja keltuaiset.
Pane ainekset tarjolle omina ryhminään. Tarjoa lisänä smetanaa ja öljyä tai sinappikastiketta, jonka olet sekoittanut öljystä, sinapista ja hunajasta.