



Himosilakka

**300 g silakkafileitä
sipulihaketta
rouhittua maustepippuria
tilliä**

1. Liemi:

**4 rkl väkiviinaetikkaa
1,5 dl vettä
2 tl suolaa**

**valkopippuria murskattuna tai jauhettuna
tilliä**

2. Liemi:

**1 dl vettä
0,5 dl etikkaa
1 dl sokeria**

**Poista silakkafileistä nahka vetämällä kumpikin
filee erikseen irti alkaen niskasta.**

**Sekoita 1. liemen ainekset. Laita fileet kulhoon ja kaada liemi päälle
niin, että ne peittyvät. Anna marinoitua jääkaapissa yön yli tai
kunnes fileet ovat muuttuneet kokonaan valkoisiksi. Valuta fileis-
tä liemi pois käyttäen siivilää apuna.**

**Sekoita 2. liemen ainekset kattilassa. Kuumenna ja sekoita lientä
kunnes sokeri on sulanut. Jäähdytä liemi. Lado silakkafileet as-
tiaan kerroksittain sipulin, tillin ja maustepippurirouheen kanssa.**

Kaada jäähtynyt liemi päälle ja anna maustua.

Marinadi on parhaimmillaan 1-2 päivän maustumisajan jälkeen.