Inlagd stekt sill

4 personer:

- 500 g färsk sillfilé med skinn
- 2 dl ströbröd
- 2 dl rågmjöl
- 150 g smör
- 2 rödlökar, skivade
- salt

Ättikslag

- 1 l vatten
- 3 dl ättika, (24 %)
- 5 dl strösocker
- 1 msk hel kryddpeppar
- 1 msk salt
- 10 lagerblad
- 10 hela svartpepparkorn

Gör så här:

1. Klipp av fenorna på sillfiléerna. Sätt ihop sillfiléerna två och två, med skinnsidan ut.
2. Blanda ströbröd och rågmjöl. Panera filéerna i blandningen.
3. Stek fisken på varje sida i smör tills den är gyllenbrun. Salta efter smak.
4. Placera den stekta sillen i en skål, toppa med löken.
5. Blanda ingredienserna till ättikslagen i en kastrull. Värm på medelvärme tills sockret är helt upplöst.
6. Häll lagen över sill och lök. Täck med plastfolie eller ett lock, låt sedan stå till sig i kylen en vecka innan du äter.