

Elmer Sild

10 Sildefileter

½ dl. Salat olie

1 dl. Tomatketchup

3 sp. Eddike

5 sp. Sukker

3 tsk. Karry

½ tsk. Peber

1 tsk. sennepspulver

Marinade

Sildefileterne tørres og vendes i mel som er blandet med salt og peber, og steges derefter.

Marinaden hældes over de stegte sildefileter og pyntes med løg og purløg.

Sildene skal trække i ca. 1 døgn.

God fornøjelse og velkommen.

