

## 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.**

