

Mor Lizzi's opskrifter.

Stegte sild i eddike.

8 sildefileter,
rugmel,
salt, peber,
margarine til stegning,
5 dl. eddike,
200 g. sukker,
10 hele peberkorn,
1 løg i skiver .

Vend fileterne i rugmel, tilsat salt og peber, og steg dem i margarine nogle minutter på hver side (pas på sildene ikke åbner sig, holdes på plads med paletkniv). Lad fileterne køle af. Kog en lage af eddike, sukker og peberkorn. Lad den køle af. Hæld lagen over de kolde fileter og det skivede løg og lad det trække i ca. 1 døgn. Pynt med rå løgringe inden servering

