

Stegt sild i lage

Det skal du bruge:

- 2 stk. hele sild
- 1 tsk. grov sennep
- 1 æg
- 2 spsk. rugmel
- 1 løg
- 1 rødt æble
- 2 dl eddike
- 1 dl vand
- 1 ½ dl sukker
- 2 kviste frisk timian
- 1 stk. sylteglas (7,5 dl)



Sådan gør du:

1. Skræl løgene, og skær dem i skiver/ringe (ca. 2 mm i tykkelsen). Skær æblet i tynde både.
2. Kom eddike, vand og sukker op i en gryde, og kog det op. Når lagen har kogt i 2 min., tilsættes løg, æbler og timian. Kog i 3 min., og sluk for varmen. Lad lagen stå i gryden, til den skal bruges.
3. Sylteglasset skal skoldes, inden det skal bruges, så der ikke er bakterier i glasset, når silden kommer i.
4. Hæld ½ liter vand i en gryde, og kog det op. Når vandet koger, hældes det over i det tomme sylteglas. Luk det, og kør glasset rundt, så vandet kommer rundt i glasset og på låget. Vær sikker på, at låget er lukket, så du ikke får kogende vand ud over dig – hold evt. glasset med et viskestykke, da det bliver varmt.

5. Åbn glasset, og hæld det varme vand væk. Nu er sylteglasset skoldet og helt rent, så pas på med ikke at sætte fingrene ned i glasset. Lad det stå på bordet, til det skal bruges.
6. Krydr sildefileternes kødside med salt og peber, og pensl med grov sennep. Buk nu sildefiletten på den lange led med kødsiden indad, som på billedet til højre.
7. Vend nu de foldende sildefileter i sammenpisket æg og derefter i rugmel. Steg dem i olie på begge sider på en varm pande. Når de er stegt færdige (ca. 4 min. på hver side) lægges de op i det skoldede sylteglas.
8. Hæld nu den lune lage inklusiv løg, æbler og timian over sildene (lagen skal dække). Luk sylteglasset, og sæt et mærkat på med dato og gruppenummer. Sæt glasset i køleskabet, og lad sildene trække i min. 4 dage.

