

# Stegte sild til julefrokostbordet



Lav gerne stegte sild dagen før og de kan holde sig ca. en uge i køleskabet  
Beregn en sildefilet per person/mad. En hel sild deles i to fileter.  
Skal helst trække mindste 1 døgn

## Ingredienser

### Marinade

3 dl eddike  
3 dl sukker måske lidt mere  
1 dl vand  
2 stk. løg  
10 stk. peberkorn  
3 stk. laurbærblade

### Sild

10 stk. sildefileter En sild deles i 2 fileter  
8 spsk. rugmel eller mere  
1 spsk. hvedemel  
salt og peber

## Sådan gør du

Bland ingredienserne til marinaden og lad dem koge op i en gryde. Kom først løgene i de sidste minutter. Lagen skal smages til og normalt tilsætter jeg ekstra sukker. Man skal kunne smage det sure og skarpe i eddiken og samtidig skal man have en sød smag fra sukkeret. Der skal en del sukker i for at nå den rette balance.  
Marinaden skal køle af inden den hældes på sildene.



Sildene kan laves hele eller de kan deles i to fileter. Start med at finpudse dem med en skarp kniv og fjern rygfinnen. Rygfinnen kan også fjernes med en ren saks.

Mens fileterne er fugtige, vendes sildene i blandet rugmel, hvedemel, salt og peber. Lad dem suge et øjeblik så melet hænger fast.  
Er sildene for tørre er det svært at få melet til at hænge fast.



Flyt dem derefter videre til en varm pande med smør eller smagsneutral olie. rugmelet og silden skal nå at tage lidt farve og typisk skal der steges 2-3 min på hver side.



Læg sildene direkte i en plastikbottle eller lignende med tæt lukning. Hæld den kolde lage over og sæt dem på køl. Inden låget lukkes, lægger jeg ca. et løg skåret i skiver overst. Løgene bliver rigtig gode efter et døgn sammen med sild og lage.

