

Saltstegte sild fra Bornholm

4 personer

Ingredienser:

4 stk. spegesild
100 g rugmel
4 stk. løg
peber
salt
smør til stegning
olie til stegning
grov sennep (gerne bornholmer)
4 skiver rugbrød
rødbeder
fedt til rugbrødet



Sådan gør du:

Skyl og rens fiskefileten. Skær af hale og rygfinne
Læg den i rigeligt med vand i ca 24 timer. Skift vandet efter 12 timer.
Sildefileterne vendes i rugmel, som er krydret med salt og peber
Skær løg i tynde skiver og de steges brune. Til sidst kan der tilsættes lidt øl for at gøre løgene bløde.
Steg fileterne sprøde i smør tilsat lidt olie. Da kan du stege de på højere blus og du får en sprødere sild.

Serveres på fedtsmurt rugbrød med de bløde løg, sennep og rødbeder. Selvfølgelig med øl og snaps