

# Stegt sild m. syltede rødløg og tranebær

## Mandag 30. november 2015

### Ingredienser

1 dl. eddike  
1 dl. vand  
½ dl. sukker  
3 spk. rødvinseddike  
2 rødløg  
25 gr. tørrede tranebær  
4 sildefileter  
lidt rugmel  
smør til stegning

### Fremgangsmåde

Bland alle de våde dele til lagen. Giv det et kort opkog. Skær løget i tynde skiver og giv dem et kort opkog i eddiken sammen med tranebærene.

Smag til med lidt sukker, salt og peber.

Vend silden i rugmel blandet med 1 tsk salt.

Steg sildene i 2 minutter på hver side på en pande.

Hæld lagen fra sildene og lad dem trække.