**Sardiinimaiset silakat**

n. 500 g silakkafileitä

suolaa, valkopippuria

1-2 sipulia

3-4 rkl tomaattiketsuppia

1 dl öljyä

3 rkl etikkaa

2 tl sokeria

tilliä silputtuna maun mukaan

Levitä fileet nahkapuoli alaspäin ja ripottele niille suolaa ja pippuria. Taita ne takaisin kalan muotoon ja lado laakeaan uunivuokaan yhteen kerrokseen.

Paista sipulit viipaloituna voissa ja lisää kalojen päälle. Sekoita loput aineet keskenään ja levitä lopuksi vuokaan tasaisesti.

Paista noin 200 asteessa kunnes kalat ovat erittäin hyvin kypsyneitä. (noin 1 ½ tuntia, peitä leivinpaperilla, jos tummuu liikaa)

p.s. Tämä on hyvää myös kylmänä esim. ruisleivän päällä, joten kannattaa tehdä tupla-annos kerralla!