**Räimed sinepikastmes**

**Koostisosad:**

**Äädikamarinaad:**

500 g räimefileed

1 l vett

3 spl soola

3 spl 30 % äädikat

**Sinepikaste:**

2 spl kanget sinepit

1 spl valgeveiniäädikat (võib ka asendada tavalise äädikaga)

5 spl õli

3 spl suhkrut

0.5 – 1 spl soola

0.5 - 1 spl küüslauku

1 spl tilli

1 spl peterselli

**Valmistamine:**

1. Sega kõik äädikamarinaadi ained omavahel kokku ja kalla räimefileedele, räimed peavad olema täielikult kaetud, jäta vähemalt 2 tunniks seisma, hoia külmkapis.
2. Võta fileed marinaadist välja.
3. Valmista sinepikaste ja vala räimedele,sega ettevaatlikult kõik omavahel läbi.
4. Pane räimed klaaspurki ja lase maitsestuda vähemalt 1 ööpäev.