

# Silkė su baravykais



Džiovintus baravykus nuplauti, užpilti karštu vandeniu ir palikti 2–3 valandoms brinkti. Išmirkytus grybus sudėti į nedidelį prikaistuvį, užpilti perkoštu vandeniu, kuriame jie mirko, ir užvirti. Virti 15–20 minučių, kol taps minkšti. Tada baravykus nuvarvinti ir palaukti, kol atvės. Atvėsusius grybus smulkiai supjaustyti, galima šiek tiek pagardinti druska. Džiovintus baravykus galima pakeisti šaldytais. Juos reikia atšildyti, išvirti nedideliame vandens kiekyje, pagardinti druska, atvėsinti ir smulkiai supjaustyti. Paruoštus grybus sumaišyti su mėgstamu aliejumi.

Silkes išvalyti, išimti kaulus, supjaustyti, išdėlioti ant pailgos lėkštės ir pagardinti paruoštais grybais bei spanguolėmis.

Baravykus galima paruošti ir su kepintais svogūnais.

## *Reikės:*

2 didelių silkių  
50 g džiovintų  
arba  
300 g šaldytų baravykų  
druskos pagal skonį  
2 šaukštų  
mėgstamo aliejaus  
spanguolių