

Britas citronsill

- 4 inläggningsfiléer
- 4 st pressade citroner
- 1½ dl strösocker
- 10 st krossade kryddpepparkorn
- ½ dl vatten
- 1 purjolök
- 10 st krossade kryddpepparkorn
- 1 morot
- massor med finklipytt dill

1. Skär sillen i mindre bitar och lägg den i en glasburk.
2. Pressa citronerna och häll vätskan över sillen tillsammans med vattnet.
3. Häll i strösockret plus kryddpepparkornen.
4. Strimla purjolöken fint och skär moroten i tunna skivor och lägg i burken.
5. Avsluta med att klippa mycket dill i sillburken.

Låt sillen mogna minst ett dygn. Hållbar en månad.

Glöm inte snapsen!

Från mor Brita december 1980.