

JULSILL

Citron

- ★ *4-5 inläggningssillar*
- ★ *3 st pressade citroner*
- ★ *2 kky strösocker*
- ★ *10 st krossade kryddpepparkorn*
- ★ *5 msk vatten*
- ★ *1 purjolök*
- ★ *1 morot*
- ★ *massor med finklippet dill*

DAN FÖRE DOPPAREDAN...

- 1. Skär sillen i mindre bitar och lägg dem i en glasburk.*
- 2. Pressa citronerna och häll 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.*

Glöm inte snapsen!