

# Paprikasill

6 portioner

## Ingredienser

- 850 gram inläggningssill
- 1 rödlök
- ½ gul paprika
- ½ röd paprika
- 1 dl klippt dill

## Lag

- 2 dl ättikssprit, 12%
- 3 dl vatten
- 3 ½ dl socker
- 10 hela kryddpepparkorn
- 2 tsk senapsfrö
- 8 kryddnejlikor

## Tillagning

1. Skär sillen i 2 cm snedställda bitar
2. Koka ihop lagen, låt svalna
3. Skala och strimla löken fint
4. Skär paprikorna i tunna strimlor
5. Varva allt i en burk
6. Häll över lagen
7. Låt stå minst ett dygn före servering

## Servering

Gärna med kryddat brännvin